



VALENTINSTAGSMENÜ

WEINBEGLEITUNG

I

Ikarimi Lachs Carpaccio
Radischen/ Asiavinaigrette/ Avocado/ Dill

2022 Sauvignon Blanc
Weingut David Spies, Rheinhessen

0,1l
8

II

Gambero Rosso Tortellini
Bisque/ Basilikum

2022 Terlaner Cuvee
Cantina Terlan, Südtirol

9

IV

Rosa gebratenes Rinderfilet
Trüffel/ Schwarzwurzelvariation

2018 Primitivo Sessantanni
Cantina San Marzano, Burgenland

11

V

Hefeknödel
Tahiti Vanilleeis/ Mohn/ Pflaume

2018 Fonseca
Late Bottled Vintage, Porto

0,08l
8

Inklusive:

Fingerfood

Hausgebackene Laugenbrötchen und französische Butter

4 Gänge Menü p. P. 109

Weinbegleitung p. P. 36