

Valentinstags-Menü

am 12. bis 14. Februar 2026

Aperitif

Haus-Aperitif

Menü

Gebeizter fränkischer Saibling

Ponzu, Karotte und Cashew-Nuss

2021 Weißer Burgunder trocken, Trias, Marsberg

Weingut Störrlein-Krenig, Randersacker 0,1l



Pfifferling-Crèmesuppe

Gänseleber-Praline

2022 Bundsandstein Silvaner trocken

Weingut Bickel-Stumpf, Frickenhausen a. M. 0,1l



Knusper Schweinebauch mit Wildwasser-Riesengarnelen

Topinambur und Kürbis-Salsa

2022 Bundsandstein Silvaner trocken

Weingut Bickel-Stumpf, Frickenhausen a. M. 0,1l



Mandarinen-Sorbet



Kalbsfilet & Morchelsauce

Schwarzwurzelgemüse und Gratin Dauphinois

2022 Carolus M., trocken

Weingut Schmitt's Kinder, Randersacker 0,1l



Topfen-Strudel

Gewürzeis, Orange und Tonkabohne

2023 Riesling Auslese, Teufelskeller

Weingut Störrlein-Krenig, Randersacker 0,05l

Menü 4. Gang mit Weinbegleitung 139 €

Menü 4. Gang ohne Weinbegleitung 103 €

Menü 5. Gang mit Weinbegleitung 170 €

Menü 5. Gang ohne Weinbegleitung 103 €

Änderungen bei den Weinen noch möglich.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit und einen harmonischen Abend!
Familie Kunkel und Mitarbeiter