

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-Riesengarnele
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