



■ Il we need is LOVE

VALENTINSMENÜ

09. bis 15. Februar 2026

Champagner-Aperitif

**

Beete-Carpaccio | Ziegenkäse-Mousse | karamellierte
Walnüsse

Thymian-Honig-Dressing

**

Gebackene Garnele | getrüffelt Blumenkohlpüree
Kaiserschoten | Erbsenschaum

oder

Parmesansuppe | Kartoffelstroh | Basilikum Öl

**

Rinderfilet | Selleriepüree | Kartoffel-Baumkuchen | glasierte
Babykarotten | Schalottenjus

oder

Trüffelrisotto | Kräuterseitlinge | Parmesan-Chips | Wildkräuter

**

Himbeerherzen aus Panna Cotta | Valrhona-
Schokoladenmousse

Krokant | Vanillesauce

**

Eine Tasse Kaffee

4 Gang-Menü € 75,00 pro Person



■ Il we need is LOVE

VALENTINE'S DAY MENU

February 9 to 15, 2026

Champagne aperitif

**

Beetroot carpaccio | Goat cheese mousse
Caramelized walnuts Thyme and honey dressing

**

Baked shrimp | Truffle cauliflower purée
Sugar snap peas | Pea foam

or

Parmesan soup | Potato straws | Basil oil

**

Beef fillet | Celery purée | Potato baumkuchen
Glazed baby carrots | Shallot jus

or

Truffle risotto | King oyster mushrooms | Parmesan chips | Wild herbs

**

Raspberry hearts made from panna cotta | Valrhona chocolate
mousse

Brittle | Vanilla sauce

**

A cup of coffee

4-course menu €75.00 per person