

Aperitif:

Cocktail "St. Valentin" (auch alkoholfrei) 0,1/ 9,50

Champagner Louis Roederer 0,1/ 16,50

Haussekt "Zum Klosterbräu" 0,1/ 8,50



Menü zum Valentinstag

Gruß aus der Küche

Petersiliencremesuppe mit bretonischem Hummer

Wildzander mit Frühlingslauch und Champagner-Risotto

Filet vom Hohenloher Rind mit Marone und getrüffeltem Kartoffelherzen

Passionsfruchttarte mit Buttermilcheiscreme und Valrhona-Schokolade

Allgäuer Bio-Käse und französischer Rohmilchkäse vom Affineur Waltmann

5 Gänge 108,50

4 Gänge 93,50

3 Gänge 79,50



Weinempfehlung:

2022 Silvaner VDP Gutswein, Bio-Weingut Rudolf May, Franken 0,1l 8,- | 0,75l 39,50

2020 Pouilly-Fuissé, Domaine Roger Luquet, Cuvée Terroir 0,1l 12,50 | 0,75l 59,50

2020 Merlot DOC, Biodynamisches Weinbau Alois Lageder, Südtirol 0,1l 9,- | 0,75l 43,50

2017 « Mon cœur », Domaine J.L. Chavre, Côte du Rhône 0,1l 10,50 | 0,75l 46,50

Vegetarisches Menü



Gruß aus der Küche

Petersiliencremesuppe mit Ravioli vom Fourme d'Ambert

Champagner-Risotto mit Chanterelles

Bunte Kartoffelnockerl mit Schnittlauchsoße und Périgord-Trüffel

Passionsfruchttarte mit Buttermilcheiscreme und Valrhona-Schokolade

Allgäuer Bio-Käse und französischer Rohmilchkäse vom Affineur Waltmann

5 Gänge 108,50

4 Gänge 93,50

3 Gänge 79,50