

ZIMMER
HOF13

Valentinstag 2025

Aperitif

Brot^{A1,A2} | Salzbutte⁹ | Dip⁹

Parmesanschaumsüppchen⁹

Burrata⁹ | Wildkräuter | Crunch^{A1}

Sorbet | Champagner

Rosa gebratenes Filet vom Rind | Süßkartoffel-Stampf⁹ | Rote Beete

Passionsfruchttörtchen^{A1,9}

Menü-Start 18:30 Uhr | 89,- € pro Person | Reservierung erforderlich

Aperitif

Brot^{A1,A2} | Salzbutter⁹ | Dip⁹

Parmesanschaumsüppchen⁹

Burrata⁹ | Wildkräuter | Crunch^{A1,A2}

Sorbet | Champagner

Hausgemachte getrüffelte Tagliatelle^{A1,C} | Marktpilze | Velouté⁹

Passionsfruchttörtchen^{A1,9}

vegetarisch | 74,- € pro Person | Reservierung erforderlich

A ¹	glutenhaltiges Getreide (Weizen)
A ²	glutenhaltiges Getreide (Roggen)
A ³	glutenhaltiges Getreide (Gerste)
B	Krebstiere
C	Eier
D	Fische
E	Erdnüsse
F	Soja
G	Milch
H	Schalenfrüchte (Walnüsse)
I	Sellerie
J	Senf
K	Sesamsamen
L	Schwefeldioxid & Sulfite
M	Lupinen
N	Weichtiere

1	Farbstoff(en)
2	Konservierungsstoff(en)
3	Antioxidationsmittel
4	Nitritpökelsalz und Nitrit
5	Geschmacksverstärker
6	geschwefelt
7	geschwärzt
8	Phosphat
9	Milcheiweiß
10	gewachst, oder Anteile gewachst, z.B, Limetten
11	Süßungsmittel
12	Enthält eine Phenylalaninquelle
13	koffeinhaltig
14	chininhaltig
15	Taurin