

Valentinstag im Qu4rtier

2026

Aperitif-Empfehlung

Qu4rtier-Spritz

Hausgemachter Hibiskus-Rosmarin-Sirup | Crémant Bouvet - Ladubay

oder

Alkoholfreier Qu4rtier-Spritz

Hausgemachter Hibiskus-Rosmarin-Sirup | TeaSecco - Manufaktur Jörg Geiger

Vorab

Rindercarpaccio ^{1,2,3}

Parmesan | Rucola | Pinienkerne | Aceto Balsamico | Olivenöl aus Andalusien

Zwischendurch

Sellerie-Apfel-Schaumsüppchen ^{9,14}

Geröstete Haselnüsse | Schnittlauchöl | Selleriestroh

Hauptsache

Rosa gebratenes Rinderfilet ⁹

Kräuterkruste | Pastinakenpüree | Glasierte bunte Karotten | Trüffeljus

oder

Gebratenes Saiblingsfilet ⁹

Safran-Risotto | Junger Blattspinat | Kirschtomaten | Champagnerschaum

Zu guter Letzt

Duo von dunkler Schokolade und Passionsfrucht ^{3,4,11}

Mousse au Chocolat | Passionsfruchtsorbet | Beeren | Pistaziencrumble

4 GÄNGE *Fleisch/Fisch*

89

Weinbegleitung auf Wunsch

35

Valentinstag im Qu4rtier

Vegetarisch

2026

Aperitif-Empfehlung

Qu4rtier-Spritz

Hausgemachter Hibiskus-Rosmarin-Sirup | Crémant Bouvet - Ladubay

oder

Alkoholfreier Qu4rtier-Spritz

Hausgemachter Hibiskus-Rosmarin-Sirup | TeaSecco - Manufaktur Jörg Geiger

Vorab

Rote-Bete-Carpaccio & Burrata ^{1,4,14}

Karamellisierte Feigen | Wildkräutersalat | Orangen-Vinaigrette | Pinienkerne

Zwischendurch

Sellerie-Apfel-Schaumsüppchen ^{9,14}

Geröstete Haselnüsse | Schnittlauchöl | Selleriestroh

Hauptsache

Ragout von grünem Spargel & Morcheln ^{2,9}

Kirschtomaten | Erbsen | Lauchzwiebeln | Kräutersauce | Blätterteig | Schwarzer Trüffel

Zu guter Letzt

Duo von dunkler Schokolade und Passionsfrucht ^{3,4,11}

Mousse au Chocolat | Passionsfruchtsorbet | Beeren | Pistaziencrumble

4 GÄNGE Vegetarisch

89

Weinbegleitung auf Wunsch

35