Die Kirche
RESTAURANT

Weinempfehlung

Weißwein

Heredad Graula - Airen Sauvignon Blanc
Spanien-trocken, vollfruchtig mit Aromen von reifen Äpfeln und Birnen.

Rotwein

Tempranillo - Heredad Graula
trocken, Spanien, intensive Fruchtaromen von Erdbeeren, Waldbeeren und ein Hauch Lakritz

Valentinstags-Menü

2026

Feines Waldpilzcremesüppchen
Trüffelschaum - Brot

und / oder

Vitello Tonnato
Kalbfleisch & frischer Thunfisch
Thunfischsauce - Kapern - Baguette

*****

Schweinefilet im Tramezzini-Mantel
Pommes-Anna - Calvadosmöhren

oder

Filet vom Heilbutt
Sepia Risotto - Flower Sprouds

oder

Artischocke (vegan)
gefüllt mit Tomaten-Olivenpüree - gegrilltes Gemüse

*****

Variation verschiedener Mousse
Panna Cotta - Sorbet

3-Gang-Menü: 47,90€ p.P
4-Gang-Menü: 52,90€ p.P.

Guten Appetit

Die Kirche
RESTAURANT

3-Gang-Menü

Candle-Light Dinner

Bitte wählen Sie Ihren Wein

Weißwein

Heredad Graula - Airen Sauvignon Blanc
Spanien-trocken, vollfruchtig mit Aromen von reifen Äpfeln und Birnen.

Rotwein

Tempranillo - Heredad Graula
trocken, Spanien, intensive Fruchtaromen von Erdbeeren, Waldbeeren und ein Hauch Lakritz

Vorspeise

Kürbissüppchen
Kürbis-Chutney - Baguette

Hauptgang

Spinatknödel
Pilzsauce - winterliches Gemüse

oder

Zander - gebraten
Trauben-Sauerkraut - Herzoginkartoffeln

oder

Zweierlei vom Krustenbraten
Topinamburpüree - Nusskartoffeln - Rotweinzwiebeln

Dessert

Grießflammerie
Portweinpflaumen - Walnusseis

Preis für 2 Personen - 89,-€
inkl. 1 Flasche Wasser & 1 Flasche Wein

Guten Appetit

Die Kirche
RESTAURANT

4-Gang-Menü

Candle-Light Dinner

Bitte wählen Sie Ihren Wein

Weißwein

Heredad Graula - Airen Sauvignon Blanc
Spanien-trocken, vollfruchtig mit Aromen von reifen Äpfeln und Birnen.

Rotwein

Tempranillo - Heredad Graula
trocken, Spanien, intensive Fruchtaromen von Erdbeeren, Waldbeeren und ein Hauch Lakritz

Vorspeise

Kürbissüppchen
Kürbis-Chutney - Baguette

und

Rote Bete
Ziegenkäse - Honig - Birne

Hauptgang

Spinatknödel
Pilzsauce - winterliches Gemüse

oder

Zander - gebraten
Trauben-Sauerkraut - Herzoginkartoffeln

oder

Zweierlei vom Krustenbraten
Topinamburpüree - Nusskartoffeln - Rotweinzwiebeln

Dessert

Grießflammerie
Portweinpflaumen - Walnusseis

Preis für 2 Personen - 99,-€
inkl. 1 Flasche Wasser & 1 Flasche Wein

Guten Appetit

Kirchen-Menü

Weinempfehlung

Lemberger by Christian Hirsch
trocken, dunkle Optik, funkelndes Bouquet, harmonisches Zusammenspiel von Frucht und Würze. Reife Schwarzkirsche schmeichelt der Nase, Rauchnuancen und der Duft von Leder schenken viel Tiefe.

Vorspeise

Kürbissüppchen
Kürbis-Chutney - Garnele - Baguette

Hauptgang

Zander - gebraten
Trauben-Sauerkraut - Herzoginkartoffeln

oder

Rehgulasch
Rotweinbirne - winterliches Gemüse - Spätzle

Dessert

vegane Cheesecake-Creme
Hagebutte - Waldbeeren

Preis für 1 Personen - 44,50€

Guten Appetit