LIEBE IST WIE EIN GUTES GERICHT. WENN ALLE ZUTATEN PASSEN, KRIEGT MAN NICHT GENUG DAVON.

5 GÄNGE MENU

VALENTINS-TAG 2026

PASSIOPETUA
RESTAURANT

APERITIF ZUM MENÜ

MARTINI FIERO

Martini Fiero |
Prosecco | Grapefruit

ODER

MARTINI VIBRANTE (ALKOHOLFREI)

Martini Vibrante |
Thomas Henry Pink
Grapefruit |
Grapefruit

AUF WUNSCH:

UNSERE WEINBEGLEITUNG

Passende Weine zu jedem Gang, sorgfältig ausgewählt, um das Menü perfekt zu ergänzen.

49,00 € P.P.

5 GÄNGE MENÜ
VALENTINSTAG 2026

VARIATION VON DER BETE
wahlweise mit Tempura Garnele

GETRÜFFELTE SELLERIESUPPE
Kartoffelstroh

KALAMANSISORBET
Kandierte Kumquats |
Carpe Noctem Prosecco

KALBSFILET
Fingermöhren | Pastinaken-Püree |
Café de Paris Hollandaise

ODER

WOLFSBARSCH
Pastinaken-Püree | Konfierte Pastinake |
Kerbelknolle | Buerre Blanc

ODER

GRAUPENRISOTTO
Sautierte Kräutersaitlinge | Trüffel

VARIATION VON HIMBEERE, ROSE UND WEISSER SCHOKOLADE

ODER FÜR VEGANER

CHEESECAKE
mit Himbeersorbet

PREIS:
95,00 € P.P.
inkl. Aperitif



Vegane Gerichte ausschließlich aus Pflanzen zubereitet.

HINWEIS: Die letzte Bestellung für die Küche nehmen wir um 20:30 Uhr an.