



margarete
bistro



valentinsmenü

14. februar 2026

4 gänge 110 p.p. . 5 gänge 120 p.p.

vorspeise

rosa gegarter kalbstafelspitz,
radieschen-schalottenvinaigrette,
bittersalat, meerrettich & röstbrot

oder

saiblingstatar,
kartoffelpuffer, crème fraîche,
umai reserve kaviar & feldsalat

oder

mousse vom ziegenfrischkäse,
orangen-chicorée,
pumpermickel & weiße mandeln

zwischen gang

trüffelschaumsuppe,
gebackenes kalbsbries,
schwarzbrotcroûtons & perigord trüffel

oder

gebratene gänseleber *
portweinzwetschgen, lakritz & madeirajus

oder

gefüllter raviolo,
spinat, eigelb,
braune butter & perigord trüffel

* von der ungestopften gans

hauptgänge

rinderfilet „wellington“,
kartoffelnussbutterpüree & trüffeljus

oder

gebratener rheinzander,
„kraut-fleckerl“, rieslingsauce & kräuteröl

oder

kartoffel-trüffelroulade,
rote beete & frischkäsesauce

dessert

mille feuille, vanillecreme,
blaubeeren & sauerrahmeis

oder

flüssiges schokoladenküchlein,
eierlikör & weißes schokoladeneis

oder

getrübelter camembert,
feigenchutney & fruchtebrot