

INZIMA VALENTINSTAG SPECIAL

14.02.2026

Aperitif

Gratis



Hausgemachte Ramen-Suppe | Shio Tare Sauce | selbstgemachte Nudeln | geschmorter Schweinebauch | eingelegtes Bio-Ei | Zuckerschoten | Noriblatt | Jungzwiebel | Sesamöl

12,50 €

Hauptgang 21,50 €



Sous-Vide gegarte Lauchterrine | Shiso-Traubenvinaigrette | vegane Kapernmayonnaise | Lauchpulver | Kartoffel-Soufflé

12,50 €

Jakobsmuschel-Soufflé | gegrillte Jakobsmuschel | Garam Masala-Haselnusschips

13,50 €



Short Rib & Kimchi | Kräuterseitlinge | hausgemachte Kimchi-Creme & Sauce | hausgemachter Brioche

28,50 €

Gebratenes Welsfilet | Kartoffelkruste | Karottencreme | Bouillabaisse-Sauce Hollandaise | Schnittlauch-Öl | Tomatenpulver

27,50 €

Knusprige gefüllte Hühnerroulade | Steinpilze | Champignonpüree | Petersiliensauce | Wildkräutersalat

26,50 €

Hausgemachter King-Raviolo | gefüllt mit Kürbis und Bio-Ei | Feigenblättersauce | Wildkräutersalat

23,90 €



Brombeere X Basilikum | zweierlei Eis | weiße Brombeerschokolade | Schoko-Mousse | Brombeeren-Gel | glasierter Brombeeren | Baiser

13,50 €

VALENTINSTAG