

V A L E N T I N E ' S D A Y

M E N U

5 GANG MENÜ INKL. APERITIF



ROSSINI: BELVEDERE, CREMANT, ZITRONE, ERBEERMARK



GRATINIERTER ZIEGENKÄSE AUF LAUWARMEM COUSCOUS
MIT FEIGENCREME UND WALNUSSCRUMBLE



LACHS SASHIMI MIT
GRANATAPFEL-INGWER-CHILI-MARINADE UND SCHWARZEM
SESAM



BARBERIE-ENTENBRUST – SOUS VIDE – AUF
BROMBEER-PFLAUMEN-ZIMTJUS MIT ROTE-BEETE-PÜREE
UND WÜRFELN, DAZU FRITTIERTER KALE



DRY AGED RINDERFILET AUF SOJA-PORTWEINJUS UND
SÜßKARTOFFELPÜREE



HOT LOVE: HAUSGEMACHTES BOURBON VANILLEEIS AUF
HIMBEERSPIEGEL MIT FRISCHEN BEEREN



99 EURO/PERSON

