



LEONHARD BADER
KULINARIK

VALENTINSTAGSMENÜ

14. FEBRUAR 2024

PRIME BIG EYE THUNFISCH & JAPANISCHE KÖNIGSMAKRELE

Tosazu Sauce | Wasabi-Dashi Mayonnaise
Dry Miso | Granny Smith Apfel

SELBSTGEMACHTE RATSSTUBEN MAULTASCHE

Madeira Jus | rote Bete

SCHOTTISCHES „LOCH DUART“ LACHSFILET

-im Blätterteig gebacken-
Estragonsauce | Tomatenconfit

ROULADE VOM FRANZÖSISCHEN FREILAND MAISHUHN „PRINCE DE DOMBRE“

Perigord Trüffeljus | Variation von Sellerie

VALRHONA „PUR CARIBE“ SCHOKOLADENGANACHE

Gefüllte Himbeeren | Joghurteis | eingelegte
Kumquat | Gefüllte Himbeeren | Joghurteis
eingelegte Kumquat

92 Euro pro Person

