

Valentins-Menü

Vorspiel

Carpaccio von bretonischem Seeteufel
Kalamansi-Yuzuvinagrette | Meeressalat
Asiatische Chevice
Garnele | Oktopus | Jakobsmuschel | Hamachi Dashi-
Misosud | Ingwer | Thai Basilikum | Pomelo
Lachsfilet im Noriblatt
Nishiki Reis | Avocado-Wasabimayonnaise
Soja-Tamarindenreduktion

erste Berührung

Ravioli der Herzen
Gefüllt mit DOP Büffelmozzarella aus Campanien
Tomate & Basilikum | Weißer Tomatenschaum
Olivencrumble | Tomaten-Basilikumfondue

Leidenschaft

Rinderfilet „Wellington“
Perigord Trüffeljus, Pastinakenpüree, Trüffel

Afterglow

Montélimar Nougat & Valrhona Schokolade
Panna Cotta | Himbeere | Rosenblüten-
Schokoladenmousse

98,- € pro Person