


# 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