

Valentinstags Menü

Amuse Bouche

WILDFANG SKREI

Kaviar Beurre Blanc, Balsamico Linsen, Lauch

TOPINAMBURSCHAUMSUPPE

Jakosbmuschel, gerösteter Topinambur, Granny Smith

BALFEGO THUNFISCH

Gegrillte Ochsenherztomate, fermentierte Melone,
Nussbutter-Miso-Hollandaise

IRISCHES WAGYU FILET & HUMMER RAVIOLI

Périgord Trüffel, Sellerie

GEGRILLTE VANILLECREME

Himbeeren, Himbeer-Shiso-Sorbet

Petit Fours

5 Gänge 129 €