

KNIPSERS
HALBSTÜCK
CHRISTIAN RUBERT



VALENTINSMENÜ

Zum Amuse Bouche servieren wir ein kleines Liebesspiel zwischen
Blue-Fine-Thunfisch, Wagyu-Rind und Languste
mit Beete, Sellerie, Chinakohl, Mango, Ingwer und Kräutern

Kalbsbrust-Ravioli
mit einer Jus aus schwarzen Trüffeln,
Grünkohlgemüse, Pecorinokäse und Erbsenschaum

Wolfsbarsch mit Jakobsmuscheln „Schuppen“
mit Kerbel-Mousseline, Grüne Linsen, Chantenay-Karotten

Sorbet "Bellini Champagne"

Poulet de Bresse » in 2 Gängen serviert «
die Brust mit Morcheln und Flusskrebse, dazu Maccaroni-Gratin,
die Keule in „Nuggets“ mit Kapern-Mayonnaise,
Feldsalat, Hühnerbrühe und Sot l'y laisse

"Heiße Liebe" Version 2024
Weiße Schokolade, Vanille-Himbeeren

5-Gang Menü 98,00 € pro Person.

*Pascal Bohrer, unser Sommelier, bietet Ihnen
eine passende Weinbegleitung zum Menü an -
ein Glas Champagner von Lombard und
jeweils ein Glas Wein 0,1l pro Gang.
68,00 € pro Person.*

