



VALENTINSMENÜ

Zum Amuse Bouche servieren wir:

Degustation vom Saibling auf Blini, Mini-Croque und Croustade

Duo von Rind- und Thunfisch-Tatar

eingelegte Himbeeren, Rote-Bete-Gel, rote Tropea-Zwiebeln

Jakobsmuscheln „Bellini“

Pfirsichpüree, geschmorte Datteltomaten und Fève-Bohnen, Proseccoschaum, Pistazien

Tranche vom Heilbutt, Hummer

gefüllte Nudeln „Petit Chapeau“ mit Gruyère d'Alpage, Babyspinat, Hummervelouté

Trou Normand Grüner Apfel-Sorbet mit Calvados-Espuma

Tranche von der jungen Entenbrust

Gewürzjus „1001 Nacht“ mit Lavendel-Couscous, glacierte Möhren und Pastinaken, Entenbouillon

Mille-feuille von der Valrhona-Schokolade „Dulce“

Pfirsich-Feigen-Kompott und Feigensorbet, Himbeeren und Himbeer-Bergamotte-Gel

5-Gang Menü 128,00 € pro Person.

Menü mit Weinbegleitung

mit ausgewählten Weinen - jeweils ein Glas Wein 0,1l pro Gang (inkl. Wasser)
und ein Glas Winzersekt zum Aperitif.

178,00 € pro Person.