

tischlein*

deck dich

Valentinstagsmenü

Aperitif

Champagner

Veuve Fourny & Fils Blanc de Blancs Premier Cru 0,1



✓ pikanter Gurkensalat in Suki-Sauce, Erdnüsse, Sprossen, Wasabi-Mayonnaise, Kaffir-Limette-Kokos-Shot

wahlweise mit

veganem Lachs in Sesam-Hoisin-Marinade

oder

Garnelen in Ingwer-Bisque



✓ Capellini, cremiges Salzzitronen-Minz-Pesto, Babyleaf-Spinat, Artischocken, Mandelblättchen



Rinderfilet, Cognac-Grüner-Pfeffer-Rahm

oder

Lachs, Ahornsirup-Kräuter-Sud, Pernod-Soße

oder

✓ Chicorée unter der Pilz-Nuss-Kruste, Rote-Bete-Miso-Jus

Beilagen: ✓ getrüffeltes Kartoffel-Sellerie-Rahm-Ragoût, sautierte Kirschtomaten



Mille-feuille von Rosencrème, Himbeer-Basilikum-Coulis



€ 89,- pro Person

€ 79 pro Person mit veganem Hauptgang

