



Valentinsmenü „pour les deux“

14. Februar 2019

Aperitif

Lillet Wild Russian Berry
gefolgt von einem Amuse gueule



Zur Vorspeise

Tatar von frischem Thunfisch
mit Sesamöl, Ingwer, Zitronengras, Limette und Koriander
an Tatar von der Avocado und Flug-Mango
Wildkräutersalat und Süßkartoffelpuffer



Ein kleiner Zwischengang

Ravioli von der Wachtel begleitet von der gebratenen Wachtelbrust
mit einem Ragout von Shii-Take Pilzen



Hauptgang zur Wahl

Rosa gebratenes Kalbsfilet an Morchelsauce
grünem Spargel, Romanesco und Broccoli
mit Stampf von der lila Kartoffel

oder

Medaillons von der Mittelmeer Lotte – Seeteufel –
an Orangen-Pfeffersauce, italienischen
Bandnudeln und grünem Gemüse



Süße Versuchung

Lauwarmer Schoko-Brownie
in Verbindung mit geeistem Pralinenparfait
an weißer Schokosauce und Fruchtmark



Für 2, aber nur wenn sie verliebt sind ♥
4 Gänge € 128,- | 3 Gänge € 106,-