

MENU

VALENTINSTAG

Aperitif

Aperos

Amuse Geule

Sauerteig & Butter

Rote Beete

Preiselbeere | Ponzu | Zwiebel | Meerrettich | Cidre | Tonburi

Hummer

Karotte | Miso | Vanille | Kalamansi | Katsuobushi | Sonnenblumenkerne

Störfilet

Aal | Sellerie | Traube | Verjus | Mangold | Champagner - Beurre blanc

Rinderrücken

Kartoffel | Rotkohl | Schwarzwurzel | Schwarzer Knoblauch | Kaffee - Hollandaise

Pré Dessert

Schokoladen Malheur

Orange | Grand Marnier | Sablé Breton | Sauerrahm | Original Beans 70 %
oder

Petit Fours & Espresso

5 Gänge Valentinstags-Menü - 120 inkl. Aperitif & Espresso

Weinbegleitung - 55

Alkoholfreie Begleitung - 45