Valentinstags Menü

Amuse-Bouche

Vorspeisen:

Getrüffeltes Kartoffel-Lauch-Cremesüppchen
mit frischem Trüffel

Zwischengang:

Ceviche von der Lachsforelle mit Castelfranco,
Rucola und Veilchen

Hauptspeisen:

Ossobuco vom Rinderfilet (Rinderfilet mit Jakobsmuschel) mit
cremiger Polenta, Kräuterseitlinge und Portweinjus

Nachtisch:

Blaubeer-Panna-Cotta mit Bananen-Crumble und
Beeren

4-Gang-Menü: 99,-€,
mit Weinbegleitung 120,-€

Valentinstags Menü Vegan

Amuse-Bouche

Vorspeisen:

Getrüffeltes Kartoffel-Lauch-Cremesüppchen
mit frischem Trüffel

Zwischengang:

Tartar von der Roten Bete mit Castelfranco,
Rucola und Veilchen

Hauptspeisen:

Vegane Jakobsmuschel an karamellisierten Ur-Karotten,
und Grombirakiachla

Nachtisch:

Blaubeer-Panna-Cotta mit Bananen-Crumble und
Beeren

4-Gang-Menü: 75,-€,
mit Weinbegleitung 100,-€