



VALENTINS MENÜ

Das erste Treffen

Zum Willkommensaperitif begrüßen wir Sie mit drei fein abgestimmten Apero Snacks

•

Aromatisches Vorspiel

Tatar vom Dry Age Rinderfilet

Geräuchertes Ochsenmark | Enoki-Pilz | dunkles Miso | aromatisierte Waldpilzbrühe

Liebe auf den ersten Blick

Sanft gebeizter Saibling aus Denkendorf

Zitrusfrüchte | Fenchel | Sellerie | Koriander | Reispapier

Rotes Aphrodisiakum

Schaumsüppchen von roter Spitzpaprika

Pulpo | Galgant | Zitronengras & Safran

Unter der Haube

Gratinierter Winterkabeljau

Graupen | Rote Beete | Meerrettich

Zarte Backen

& Rückenstück vom alten Ochsen

Macaire Kartoffel | Perlzwiebeln | Grünkohl & Sauce Béarnaise

Der Höhepunkt

Weisse Schokoladenganache & Duftreis

Flugmango | Kokosmilch | Thai Basilikum

6 Gänge 116

5 Gänge mit Saibling 98 | Tatar 107

4 Gänge Fisch 72 | Fleisch 90

