



# 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

Weißer Schokoladenganache & Duftreis

Flugmango | Kokosmilch | Thai Basilikum

---

6 Gänge 116

5 Gänge mit Saibling 98 | Tatar 107

4 Gänge Fisch 72 | Fleisch 90

