

Valentinstags Menü am 14. Februar

Appetizer

Landbrot mit geräucherter Paprikacreme

Vorspeisen

Ceviche von der Gelbschwanz Makrele

Süßkartoffel | Limette | Kokosmilch | rote Zwiebel | Koriander

Tatar vom Kräutersaitling

Miso Mayo | Mandelmilchschaum | Liebstöckel

Hauptgänge

Kabeljau

Blumenkohl Mousseline | gebratenes Fenchelgemüse | Sauce Rouille |
Kräuteröl | Piment d'Espellete

Roastbeef vom US-Prime Beef

Petersilienwurzel Creme | grüner Spargel | Semmelschnitte | schwarze
Walnuss | Burgunder Jus

Gnocchi gefüllt mit Ziegenkäse

Pilz Velouté | Kräuteröl | Enoki-Pilze | Erbsenkresse | Paprika Schaum

Dessert

Mousse von der weißen Schokolade

Karamellchip | Cranberry | Birnensorbet

Zum Abschluss

Petit Fours

Zusätzlich auf Vorbestellung sechs Austern Pléiade

Podget Nr. 3 an Schalotten-Limetten Vinaigrette

24€

vegetarisches 3-Gang Menü 59€ p.P.

Fisch oder Fleisch 3-Gang Menü 69€ p.P.

