

Menü Valentin

Mise en Bouche du Chef

*Crepe von der gebeizten Eismeerforelle, Sauerrahm
Schwedische Gurken / Dill-Senfsauce*

*Der „Lofoten Skrei“ Winterkabeljau & Chanterelle
Perlgraupen / Parmesan / Vadouvan Gewürze / Feldsalat*

*Beef³
grai fed Filet / short-rib / Tatar
Wirsing / Süßkartoffel / Trüffelsauce*

Oder

*Risotto von der Perlgraupe
Kräuterseitlinge, spicy Butternut Kürbis, Gemüse
Tomatensugo und Ingwerfond*

*„Heiße Liebe“
Vanille / Himbeere / Crumble / Tonka Bohne
„lassen Sie sich von der Patisserie verwöhnen“*

Praline

Menü p. Person 112 €