

Valentinstagsmenü

Röstzwiebel-Dashi | Shimeji | Tofu | Majoran Öl
 Iberico Pâté | Pistazien | Masala
 Crispy Tartelette | Räucheraal | Edamame | Mango | Forellenkaviar

–

Schneekrabbe

Romanesco | Fermentierter Spargel | Daikon | Kombu

–

Austernpilz

Fermentierte Erdäpfelcreme | Buchweizen | Kohle Öl | Perigord Trüffel

–

Wildgarnelen-Ceviche

Tomate | Avocado | Koriander Granita | Kaviar Tradition Royal

–

Jakobsmuschel

Bouillabaisse Sauce | Rettich | Kokos | Herzmuscheln | Grünkohl Tempura

–

Taube Royal

Chimichurri | Schwarzbier-Jus | Bratapfel

–

Weißer Büffelkäse

Haferflocken | Sauternes Gel | Ajo Negro | Birnen-Sorbet

–

Karamellierte weiße Schokolade

Haselnuss | Orange | Mandarine | Thymian

Süße Überraschungen

Menüpreis_____119

Weinbegleitung___69

(7 Weine)

Weinbegleitung mit Champagner___84

(1 Rosé Champagner + 7 Weine)