



VALENTINSMENÜ

Amuse Gueule



Tatar vom St. Petersfisch
im Parmesannest an Salatbouquet



Duett von Kabeljau und Kammmuschel
auf rotem Limettenrisotto, garniert mit Forellenkaviar
oder

Ochsenbäckchen

in einer feinen Sauce aus altem Balsamico &
Zartbitterschokolade, dazu Rosmarinkartoffeln
oder

Teigtaschen

gefüllt mit Pecorino & Feige dazu Cocktailtomaten,
verfeinert mit hausgemachten Trüffelöl



Hausgemachter Waldfruchtstrudel
dazu Basilikumeis in einem Zuckernest

Preis pro Person: 52,- EUR