

VALENTINSTAG

Menu

Amuse Bouche



Geflämmter Gelbflossen Thunfisch

Koriander Mayonnaise | Gepickelter Kohlrabi
Sesam Vinaigrette



Tatar vom heimischen Kalbsfilet

Dijon Senf | Granny Smith | Crème fraîche



Bretonische Jakobsmuscheln

Melonen Rettich | Brunnenkresse | Passionsfrucht



Dry Age Rinderfilet & Atlantik Hummer

Perigord Trüffel | Winterspargel | Portwein Ravioli



Parfait vom weißen Nougat

Hibiskus | Nashi Birne



Petits fours

139 € pro Person | 228 € pro Person mit Weinbegleitung



WINTERGARTEN