



BE MY VALENTINE

☆14. Februar 2019☆

Safran-Pastinaken Crème & Jakobsmuschelwürfel
Saffron-parsnip cream & scallop dices

Mi-cuit vom irländischen Bio Lachs
Kaviar-Sauerrahm
Organic Irish salmon mi-cuit
Caviar sour cream

Fregola Sarda Risotto mit Périgord Trüffel
Fregola sarda risotto with Périgord truffle

Mignon vom Kalb, Senfsauce
Petersilien-Kartoffel Gnocchetti & Wintergemüse
Veal mignon, mustard sauce
Parsley-potato gnocchetti & winter vegetable

Schokolade & rote Früchte
Chocolate & red fruits

Menü mit Weinbegleitung 235 / Menü ohne Weinbegleitung 165
Menu with wine 235 / Menu without wine 165