

# Valentinsmenü

am 13. und 14.02.2024 jeweils ab 18:00 Uhr.

Auch um Mitnehmen und vegetarisch möglich.

Aperitif:

„MON-Amour mit Erdbeere und Franchiacorta“

\*\*\*

Herzliche Grüße vom Restauration-Küchenteam - das Amuse Guele:

Rindertatar / Trüffelmayo / Kapernbeere / Eigelbcreme  
sowie eine Brotvariation / Olivenöl aus Kalabrien / Meersalz

\*\*\*

Liebe zum (am)Meer...

Carpaccio vom Kingfischfilet / Yuzu-Ingwer-Vinaigrette / Olivenölkaviar /  
sautierte Jakobsmuschel / Papaya-Fenchelsalat

\*\*\*

Tête-à-Tête

„Involtini vom heimischen Bauernkalbsfilet / Parmaschinken / gezupfter  
Burrata / Safran-Marsala-Soße

oder

Skrei – der Winterkabeljau von den Lofoten in Champagner-Limetten-  
Hollandaise

dazu servieren wir: Süßkartoffel- Stampf / Edamame / Shiitake Pilze

\*\*\*

„Süße Versuchung“

Weißer Schokoladen / Tonkabohne / Panna Cotta / Flugananas /  
Passionsfruchtsorbet / Pistaziencreme / Liebesapfel / Nougatschaum

Menüpreis pro Person  
inclusive des Amuse Guele und Aperitif  
68,00 Euro