

# Valentins-Menü



## Amuse Gueule

Wasabi-Creme

Gelbe Linse | Yuzu | Dill

\*

## Geträufeltes Kalbstatar

Feines Kalbsfleisch mit Trüffel und Olivenöl mariniert  
gehobeltes Eigelb | Schnittlauchmayo | Frisée

\*

## Gegrillte Garnele

Scharf angegrillt, harmoniert die Süße der Garnele perfekt mit der Vanille.  
Zucchiniperlen | Vanille | Kartoffelcreme | Hummerschaum

\*

## Sous Vide gegarte Rinderschulter

Auf dem Holzkohlegrill aromatisiert – danach schonend 6 Stunden gegart  
BBQ-Jus | Spicy Peperonata | Variation vom Mais

\*

## Blutorangensorbet

Fruchtig frisch – lebendige Säure – feine Bitternoten  
Champagner | Salzige Orange

\*

## Geflammte Schokoladen-Mousse

Die Tonkabohne – feinwürzig – Noten von Mandel und Karamell  
Kirschsorbet | Tonkabohne | Balsamico