

Valentins-Menü



Amuse Gueule

Wasabi-Creme
Gelbe Linse | Yuzu | Dill

*

Getrübtes Kalbstatar

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

*

Gegrillte Garnele

Scharf angegrillt, harmonisiert die Süße der Garnele perfekt mit der Vanille.
Zucchini-perlen | 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

*

Geflämmte Schokoladen-Mousse

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