

Valentins-Menü vegetarisch



Amuse Gueule

Wasabi-Creme
Gelbe Linse | Yuzu | Dill

*

Getrüffeltes Rote Beete Tatar

gehobeltes Eigelb | Schnittlauchmayo | Frisée

*

Auberginencroustillants

Zucchini-perlen | Vanille | Kartoffelcreme | vegetarische Bisque

*

Gegrillter Kräuterseitling

Vegetarische 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