

Valetinstags-Menü 5- oder 6-Gang

Geflämmte Jakobsmuschel | sizilianische Orange | Fenchel | rote Zwiebel | Pinienkerne | Basilikum

2017 Santorini Assyrtiko | Estate Argyros | Santorini - Griechenland

Handgeschnittenes Tatar vom Werdenfelser Rind | Lauch | Pilz-Trüffel-Pesto | Pedro-Ximenez-Mayonnaise

2020 Australe, Côtes Catalanes Rouge | Serine | Roc des Anges | Roussillon

Languste | Venere Risotto | Cedro | Winterspinat | Krustentier-Fumé

2020 Sinople | Chenin Blanc | Château de Coulaire | Loire

optional:

Doradenfilet | Venusmuschel | Dashi Beurre Blanc | Kartoffel-Ingwer-Püree | Pak Choi

2021 Tresinus | Fiano | Az. Ag. San Giovanni | Kampanien

Filet & Presa vom Bellota Iberico | Harissa-Karotten | Kichererbsencreme | Rauchmandel-Pesto

2018 Tripsol | Cabernet Franc, Syrah, Callet | Mesquida Mora | Mallorca

Zitronen-Mohn-Küchlein | Yuzu-Curd | Ganache von weißer Original Beans Schokolade | Praline

2020 Zibbibo Passito Terre Siciliane | Muscat d'Alessandria | Az. Ag. Funaro | Sizilien

5-Gang Menü: 95,00€ | 6-Gang Menü: 110,00€
Weinbegleitung: 5-Gang: 49,00€ | 6-Gang: 59,00€

Bei Unverträglichkeiten oder Allergien fragen Sie bitte nach unserer Allergen-Karte
Alle Preise in Euro, inkl. Bedienungsgeld und 19% MwSt20