



VALENTINSTAG



VALENTINE'S DAY

Ein herzlicher Gruß aus der Küche- Lassen Sie sich zum Start von uns überraschen!

A warm welcome from the Kitchen- Let us surprise you with a delightful start!

ATLANTIC STEINBUTT

Luftige Bouillabaisse, Oscietra Caviar & Cucumber

A, B, D, G, M, O

ATLANTIC TURBOT

Light Bouillabaisse, Oscietra Caviar & cucumber

A, B, D, G, M, O

GEBACKENE KARTOFFEL-GEMÜSE-TASCHERL

mit Kohlrabi & Kresse Essenz

A, C, G, H, L, O

CRISPY POTATO-VEGETABLE-POCKETS

with kohlrabi & cress essence

A, C, G, H, L, O

ZWEIERLEI VON DER WACHTEL

Die Brust in Thymian gebraten, die Keule als Praline in Butterschmalz gebacken, mit Frühlingsgemüse in Pinienkernrahm

A, C, G, L, O

TWO WAYS OF QUAIL

Thyme-roasted breast, confit leg praline in clarified butter, served with spring vegetables in pine nut cream

A, C, G, L, O

AUFGESCHLAGENE CRÉME VON DER MILCHSCHOKOLADE

mit Himbeere & Tonkabohne

A, E, G, O

WHIPPED MILK CHOCOLATE CREAM

with raspberry and tonka bean

A, E, G, O

Das Menü in 4 Gängen €125,-

Das Menü in 3 Gängen €95,-



Gedeck | Couvert € 7,00

Preise inkl. aller Steuern und Abgaben | VAT included