
VALENTINSTAG MENÜ / MENU ST. VALENTINE'S DAY

Entenleberterriner im Baumkuchen Mantel
Portweinfleigen, Pumpernickel, Thymian
Duck liver terrine wrapped in log cake
Port wine figs, rye bread, thyme

Gebratene Jakobsmuschel
Mango-Chilli Chutney, Avocado
Roasted scallop
Mango-chilli chutney, avocado

Roulade von Seezunge und Hummer
Blattspinat, Champagner Schaum
Rolled sole with lobster
Leaf spinach, champagne sauce

Gebratenes Kalbskarree
Koriander Jus, Griess Schnitte
Sautierter Broccoli, Sojasprossen, Macadamia Nüssen
Roasted veal loin
Coriander gravy, semolina wedge
Sautéed broccoli, soy sprouts, Macadamia nut

Himbeer-Limettenmousse, Ananas Carpaccio, Schokoladen-Ingwer Sorbet
Raspberry-lime mousse, pineapple carpaccio, chocolate ginger sherbet

3 Gang Menü / <i>menu à 3 plats</i>	95.00
4 Gang Menü / <i>menu à 4 plats</i>	120.00
5 Gang Menü / <i>menu à 5 plats</i>	140.00