

VALENTINE'S DAY MENU

Fleisch Menü

- Arancini mit Ochsenbäckchen-Ragout, Béchamel und Parmesan
- Rosaletti mit Roter Bete, Taleggio, karamellisierten Walnüssen und Radicchiospitzen
- Rinderfilet mit Dattel-Schalottenjus, geträufeltem Spinat, cremiger Polenta und Pastinakenstroh
- Dunkles Schokoladensoufflé mit Bananen-Amarettoeis

Fisch Menü

- Jakobsmuscheltatar mit Hibiskus-Vinaigrette, gerösteten Pinienkernen, Basilikumöl und rosa Pfeffer
- Rosaletti mit Roter Bete, Taleggio, karamellisierten Walnüssen und Radicchiospitzen
- Miso-Kabeljau mit cremiger Polenta, geträufeltem Spinat und Pastinakenstroh
- Dunkles Schokoladensoufflé mit Bananen-Amarettoeis

Veganes Menü

- Rote-Bete-Feigensalat mit Quinoacrunch und Rosenblüten
- Rosaletti mit Cajun-Kürbiscreme, Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen
- Geschmorter Sellerie mit Kohlrabi-Velouté, geträufeltem Spinat und Haselnuss
- Lychee-Rosen-Granité mit Kokosmousse und Pistazien-Crunch

99€ PRO PERSON
