

VALENTINSTAG

4-Gänge-Menü

*Glas Champagner mit Kumquat-Likör*

*Glass of champagne with kumquat liqueur*

\*\*\*\*\*

*Petersilienwurzel-Creme-Suppe mit Trüffelschaum und Beluga-Kaviar-  
Einlage*

*Parsley root cream soup with truffle foam and beluga caviar*

\*\*\*\*\*

*Marinierte Jakobsmuschel -Scheiben auf Sherry-Tomaten-Avocado-  
Tartar verfeinert mit Basilikum-Pesto und gerösteten Pinienkernen*  
*Marinated scallop slices on sherry tomato avocado tartare refined with basil pesto and roasted  
pine nuts*

\*\*\*\*\*

*St.Petersfisch-Filet in Olivenöl gebraten auf Krustentier -Weißwein-  
Sauce serviert mit Shrimps-Meeresalgen-Risotto*

*St. Peter 's fish fillet fried in olive oil on crustacean white wine sauce served with shrimp and  
seaweed risotto*

*Oder/Or*

*Kalbsfilet in Mittelmeerkräuter -Mandel kruste, rosa gegart auf  
Rotwein-Feigen-Reduktion an Schwarzwurzel-Auberginen-Mousse*  
*Veal fillet cooked in Mediterranean herbs and almonds on red wine and fig reduction with salsify  
and eggplant mousse*

\*\*\*\*\*

*Rosenwasser-Vanille-Creme*

*mit karamellisiertem Zuckerdeckel und Beeren-Schoko-Haube*  
*Rosewater vanilla cream with caramelized sugar topping and berry-chocolate topping*