

# UNSER VALENTINSMENÜ 2024

Short-Rib-Raviolo  
an zweierlei von der Tomate und Wintertrüffel

\*\*\*

Gebratene Jakobsmuschel an Gurken-Mango-Relish,  
Mango-Essig-Gel und Gurken- Passionsfrucht-Sorbet

\*\*\*

Kalbsfilet mit Pistazienkruste  
an Kerbelknollen-Mousseline, Flower Sprouts  
und gebackener Kartoffelrose

\*\*\*

"Käsebrot"  
Ziegenkäse , gepickelte Steckrübe und Birne

\*\*\*

Dreierlei von der Herzkirsche  
mit Nougat, Schokolade und Piemonteser Haselnüssen

95,00 pro Person

TRADITIONELL MEDITERRAN MODERN

