

# UNSER VALENTINSMENÜ 2025

## ***Tataki vom Wagyu-Roastbeef mit Blutorange Filets***

jungem Basilikum, Piemonteser Haselnuss und einem Sud von Gurke, Kiwi und Basilikum

\*\*\*

## ***Burrata-Raviolo***

an Tomaten Pesto, Kirschtomaten, Burrata Creme und gebratenen Garnelen

\*\*\*

## ***Französische Barbarie Entenbrust***

rosa gebraten an Sous Vide gegarten Schwarzwurzeln, Himbeeren, Balsamico und knusprigen Parmesan-Kräuter-Kartoffeln

\*\*\*

## ***Brie de Meaux***

Französischer Rohmilchkäse aus Kuhmilch an zweierlei von der Pflaume, Sandornsud und Wintertrüffel

\*\*\*

## ***Waldbeeren-Tiramisu***

Eine Nocke hausgemachtes Waldbeeren-Tiramisu an geröstetem Schokoladensand und Cassis Sorbet

**5 Gänge** 105 /Person

**Weinreise 5 Gänge** 50,00/Person

TRADITIONELL MEDITERRAN MODERN

