



## Valentinstags 6 Gang Deluxe Menü

### **Vierfach sortierte Vorspeisenvariation**

Rolle vom Weizenfladen mit Strauchtomatenfüllung,  
eingelegte Pesto-Garnele, lauwarme gebackene Praline vom Seeteufel,  
Garnelentürmchen, Basilikum – Dip, jungen Salatspitzen und Steinofen Ciabatta

\*\*\*

### **Schaumsuppe vom Bretonischen Hummer**

am Tisch aufgegossen, Hummertatar, Sauerrahm und Balsamico - Kaviar

\*\*\*

### **Trüffel Spaghettini**

in Trüffelschaum geschwenkte Spaghettini, mit frisch gehobeltem Alba Trüffel,  
Parmigiano Reggiano und Brunnenkresse

\*\*\*

Zwischendurch

### **Mini Blätterteig Schaumrollen**

mit Tahiti Vanille gefüllt und Hagelzucker umhüllt

\*\*\*

„Joker Day“

### **Gegrilltes Dry Aged Filetsteak vom Simmentaler Alm - Rind**

mit reduzierter Chianti Jus, frisch gemörsertem Steakpfeffer,  
Kartoffel – Speck – Krokette und gebackenen wildem Blumenkohl

oder

### **Gebratenes Angel-Dorschfilet unter der Kartoffel-Zucchini Schuppe**

mit Strauchtomaten - Kartoffelgratin, glacierten Edamame Bohnen,  
Champagnerschaum, Cherry - Ofentomaten und ausgelösten Flusskrebse

\*\*\*

### **Lauwarme Buttermilchschnitte**

mit in Whisky eingelegten Himbeeren, Kokosflocken - Cracker,  
Buttermilcheis mit Himbeer – Puder und Minz - Crumble

6 Gänge Komplett + Überraschungs - Auftakt  
86€ pro Person