

VALENTINSMENÜ

Champagnerempfang

Gruß aus der Küche

*Rote-Bete-Carpaccio, junger Salat, geröstete Nüsse,
Mandelcreme, Zitronenvinaigrette*

*Safranrisotto mit Salsiccia di Bra
(piemontesische Kalbssalsiccia) und Seeigel*

*Kabeljau in aromatisiertem Olivenöl pochiert,
Brunnenkressepüree, Fenchel, mediterraner Dashi-Sud*

Aperol-Sorbet

*Maishähnchenbrust Supreme (Label Rouge),
Blumenkohlvariation, Verjus-Sauce und Wildkräutersalat*

*Himbeermousse Rose, mit Schokolade gefüllt,
frische Himbeeren, Blutorangensud*

p.P. 85