



valentinstag - menü

I Glas Crémant weiß I rosé
zur Begrüßung

Amuse-Bouche
OX-Bite
Salzzitrone | Bergpfeffer

I.

Thunfisch Tataki
Kalamansi | Pomelo | Erdnuss

II.

Rinderfilet im Kräutermantel
Trüffeljus I Lackierte Karotten I
Kartoffel-Sellerie-Püree

III.

Zitronentarte
Baiser | Apfel | Vanille

3 Gänge – 89

(nur 14.02.26)

Tischreservierung über Opentable