

St. Valentins-Menü

*Wir möchten gerne Ihren Partner zum Valentinstagmenü auf
3 Gänge
einladen, dass heißt der Partner zahlt nur den zweiten und
vierten Gang zum Preis von 45,- Euro, erhält aber alle 5 Gänge.
Wir freuen uns auf Ihren Besuch!*

Sylter Auster & See Igel

Lauwarme Auster, Austern Espuma, Kombu Algen, See Igel
und Tamarinden Vinaigrette

SEKIYA Gold

Junmai Daiginjo Sake

Brauerei Sekiya Co. Est. 1864, Präfektur Aichi

Atlantik Langusten & Saiblings Kaviar

Confierter Langusten Schwanz und Croustillant,
Krustentier Gelée und Saiblings Kaviar Nage

2016er „Terra Montosa“ Riesling trocken

Weingut Georg Breuer, Rüdesheim, Rheingau

Nordsee Heilbutt & Stabmuscheln

Gebratenes Heilbuttfilet mit Fregola Sarda,
Spitzpaprika Chutney und Stabmuschel Sud

2014er „Les Champs des Billons“ Blanc Fumé de Pouilly

Domaine Michel Redde, Loire

US Donald Russel Beef & Yuzu

Entre Côte vom Holzkohle Grill mit poelierten Poverraden,
Artischocken Crème, Salsiccia Raviolo und Yuzu Purple-Curry Jus

2015er Syrah

Mullineux & Leeu Family Wines, Swartland

Nougat & Pistazien

Nougat Mille Feuilles mit geschmortem Boskop Apfel,
Apfel-Pistazien Parfait und Pistazieneis

2015er Les 4 Vents Coteaux du Layon

Pithon-Paillé, Anjou Loire

Menüpreis

90,- Euro

45,00 Euro (Partner-Begleitmenü)

Weinbegleitung

45,00 Euro

Die korrespondierte Weinbegleitung wird mit jeweils 0,1l,
Sake mit 5 cl pro Glas ausgeschenkt

Bitte im Voraus buchen!