

# SAINT VALENTIN 14.02.2018



Amuses Bouches

\*\*\*\*\*

Carpaccio von Hummer und Jakobsmuscheln,  
Pastinaken, Passionsfrucht und Combawa

\*\*\*\*\*

Royale von Foie Gras und Trüffelschaum

\*\*\*\*\*

Seezungenfilet wie eine Bouillabaisse

\*\*\*\*\*



Kalbsstück mit Kräuterkruste,  
Ochsenschwanzravioli und Karotten Méli Mélo

\*\*\*\*\*

Zartes Herz von Sterneanis und Sauerkirsch,  
Praline-Nuss-Eis



**Menüpreis pro Person 110.—Euro**