

# Valentine 2024

14.02.

Dünne Scheiben von Jakobsmuscheln mit Hibiskus,  
Ingweressig und Beete Origami

Oder

Hausgemachte Foie Gras mit Chutney und Brioche

\*\*\*\*\*

Hummer, Gambas und Gemüse der Jahreszeit unter  
einem „Voile“, Safran Schaum

\*\*\*\*\*

Landperlhuhnbrust,  
glaciertes Bonbon mit Geflügeljus und Trüffel

\*\*\*\*\*

Knuspriger Windbeutel mit Himbeere und Litschi

Menüpreis 150.—Euro pro Person  
(inkl. eine 0,375L Fl. Champagner Rosé Duval Leroy für 2)