

# VALENTINSTAG

## ***Amuse Bouche***

Gratinierte Austern mit Zitronenschaum

## ***Zwischengang***

Gebratene Jakobsmuschel auf Gemüsetatar,  
serviert mit Hummerschaumsuppe

*oder*

Salat von gepoppter Quinoa mit Kürbis,  
roter Beete und Avocado

## ***Hauptgang***

Kalbsfilet mit Pfefferjus, Artischocke,  
Selleriestroh und Kartoffelmousseline

*oder*

Steinpilz-Ravioli,  
begleitet von Pecorinoschaum und Babyspinat

## ***Dessert***

Apfel-Karamell-Törtchen auf Schokoladenboden  
mit Weinsabayon

*65,-€ pro Person inkl. Aperitif*  
*55,-€ pro Person als vegetarisches Menü inkl. Aperitif*