

Valentins-Menü

Zu allem Genuss sind zwei Herzen notwendig, die sich lieben !

Amuse Gueule

Tronchetto di salmone scozzese con panna acida e alici marinate
Schottisches Lachsrollchen mit Sauerrahm und marinierten Sardellen



Tartara di tonno con mousse di avocado, blini e salsa allo zafferano
Thunfisch-Tatar mit Avocadomousse, Blini und Safransauce



Crespelle di carciofi gratinate con salsa di parmigiano e tartufo nero
Gratinierte Artischocken-Crespelle mit Parmesansauce und schwarzen Trüffel



Filetto di branzino selvatico con vongole, gamberi selvatici e spinaci
Gebratenes Seewolffilet (Wildfang) mit Venusmuscheln, Wildgarnelen und Spinat

oder

Filetto di vitello al forno con pioppini, zucca, asparagi thailandesi
e salsa olandese alla senape

*Kalbsfilet im Ofen gebraten mit Pappelpilzen, Kürbis, Thaispargel
und Senf-Hollandaise-Sauce*



Variatione Hippocampus
Dessert-Variation Hippocampus

168,00 €

(Menü für 2 Pers. inkl.
1 Glas Spumante Ferrari Maximum Rosé)

