



---

FEINKOST SPEISEN BAR

*Aperitif*

ALTEMASI, SPUMANTE ROSÉ BRUT, DOC TRENTO  
0,1 LTR, 10,50 €



*Valentinstags-Menü*

KARAMELLISIERTER ZIEGENKÄSE-TALER  
GESCHMORTE SCHALOTTEN & SAFRAN-ZWIEBELN  
\*~ \*~ \*~ \*

FISCH-SAMTSUPPE  
FEINES AUS DEM MEER  
\*~ \*~ \*~ \*

STEINBUTT IN NOILLY PRAT FOND  
ARTISCHOCKEN, LIMETTEN-CAPONATA & SELLERIE-PURÉE

ODER

GEGRILLTE PERLUHN BRUST, EIGENE JUS  
SOUS-VIDE GEGARTER RADICCHIO, SCHWARZER TRÜFFEL & OLIVEN-KARTOFFEL-PURÉE

ODER

SAFRAN RISOTTO  
\*~ \*~ \*~ \*

HOT LOVE  
HAUSGEMACHTES BOURBON-VANILLE EIS, KARAMELLISIERTE ROTE FRÜCHTE

MENÜPREIS PRO PERSON 65,00 €  
VEGETARISCH 60,00

*Weinbegleitung*

SAUVIGNON BLANC 2021, WAIRAU VALLEY - GRAVEL & LOAM  
ROSÉ TROCKEN 2021, WEINGUT GROH, RHEINHESSEN  
FASS 111, RIESLING TROCKEN, WEINGUT KÜNSTLER, Q.B.A RHEINGAU  
SPÄTLESE 2020, Tschida

WEINE 0,1 LTR & DESSERTWEIN 5 CL 30,00 €

