

... in the name of love!

Valentinstag Spezial

Langoustine RAW aus der Gegend des Leuchtturms von Jument
Sauerrahm : Graubrot Crôtons : japanische Grillbirne
fruchtig erfrischende Limonen Marinade
Caviar Royal Premium

oder

HONG KONG FOIE
gefrostete Entenstopfleberspäne
drunken Sake Oyster : alter Mirin
duck tea : Lychee jam : daikon

L A C H S von den Färöer Schafsinseln
gekräuterter Sellerie : Chinakohl
Erdnuß Ingwer Blutorange
Bouillon » Saigon «

gehackter blauer Hummer
geschmolzener Schweinebauch
Weißkohl à la Escoffier
besoffene Rosinen

PERLHUHN Brust & Keule karamellisiert
Harissa Stängelrübe : gebrannte Victoria Ananas mit 25 Gewürzen
grüner Samt : Périgord Trüffel

KUPFERGOLDBLOND
kühle blonde Schokolade
Süßholz : Klumpenzucker aus Mauritius
Blutorange : Aloe Vera



5 Gang Menü 298€ pro Person
inklusive Aperitif, Weinbegleitung, H2O, Espresso

6 Gang Menü 333€ pro Person
inklusive Aperitif, Weinbegleitung, H2O, Espresso