

Donnerstag 14.02.2019

... in the name of love!  
Valentinstag Spezial

knusprig gebügelte ROTE BETE 2008  
Sauerrahm  
Caviar 20g Royal Premium

oder

**FOIERGOTT AGNI**  
gefrostete Entenstopfleberspäne  
Amchoor : Yoghurt : Curryblatt Citrus Tee  
Cardamom : Minze : Tamarinde

**HOMARD BLEU**  
bretonischer blauer Hummer  
geschmolzenes Milchkalb : Beißwurzel Crème  
Kohlrabi süß - sauer


**kleiner Feuertopf vom bretonischen Steinbutt**  
gedämpfter Chablis Lauch : Petersilienöl : Pastinake  
geraspelter Périgord Trüffel  
Champagner mit Crème fraîche gebunden : flor de sal

**MILCHKALB** von Peter's Farm **TAFELSPITZ**  
falsche Sauce Périgordine crunchy  
Gemüse aus dem Glas

**S E X Y**  
...ne Waffel für die es keinen Waffelschein gibt...  
Apfel Hüttenkäse : AMARENA Kirschen  
Schaumku\$\$ Crème  
Vanille Sellerie Softeis ohne Zucker



Stadt der Helden, 14. Februar 2019

 peter\_maria\_schnurr  
Instagram

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

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