

Menu San Valentino

Wildlachstartar mit Avocado und mariniertem Ingwer

Franciacorta Brut Saten, Berlucchi, Lombardei

Vol-au-vent mit Waldpilzen, Parmesanchip und Himbeerenbalsamico

2020, Greco di tufo Cutizzi, Feudi San Gregorio, Kampanien

Raviolo gefüllt mit Königskrabbe, Tamarillo und Kokosnuß-Limettenschaum

2020, Kubrick, Kellerei Bozen, Südtirol

Steinbutt aus dem Ofen mit grünem Spargel, Pak-choi und Champagnesauce

2020, Inzolia, Sibiliana, Sizilien

Duetto mit weißer und dunkler Schokolade

2015, Recioto della Valpolicella, Begali, Veneto

,

Menu € 69

Mit Weinbegleitung € 99

„Lieber Gast! Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeiterinnen.“