



R Z









## VALENTIENSTAGSMENÜ

- Frittiertes Maisgebäck.
- Granatapfel mit Holunder.
- Auster mit Rosenwasser und Mandarine.
  - Gewürztes Taschenkrebstörtchen.
- Thunfischtartar aus Lende und Bauch mit weißer Knoblauchsuppe.
  - Wagyu-Rindslendensteak mit Gewürzgurken und Schalotten.
    - Gegrillter Wolfsbarsch mit Beurre blanc und ZAR-Kaviar.
      - Entenfleischbällchen mit Pilzen und Zuckerschoten.

## **DESSERT**

- Apfel-Rhabarber-Torte.
  - Petits Fours.

## **GETRÄNKE**

- Rotwein Paco Garcia Seis 2021 D.O. La Rioja.
- Weißwein La Mareta Lias Sin Filtrar 2021 D.O. Lanzarote.
  - Mineralwasser.

**60**'00€/Preis pro Person

\* Bei Allergien oder Unverträglichkeiten informieren Sie bitte unser Personal.





