4 Gang Menü 45.-€ ohne Lachsforelle
5 Gang 52.-€

Weinbegleitung 14.-€ (je 1 Glas Wein 0,1l zum Essen)
Saftbegleitung 10,-€ (je 1 Glas Saft zum Essen)

Valentinstag

KARĒ-PAN gefüllt mit "pulled" Rippe
Kürbis & Mandarine

Pflaumensaft „Privatkelterei“ van Nahmen

*

TATAR von gebeizter LACHSFORELLE
Japanische Mayonaise, Wasabi und Radieschen

Scheurebe| Weingut Tina Pfaffmann | Pfalz
Apfelquitte „Privatkelterei“ van Nahmen

*

BOULLION von der PEKING-ENTE
Crépe, Hoisin, Lauch, Gurke

*

24 Stunden geschmortes WAGYU-RIND
auf einem Petersilienwurzelpüree
mit Petersilienkrautfond
Karotte und Togarashi

Grenache Noir | Domaine la Grier | Frankreich
Aprikosensaft „Privatkelterei“ van Nahmen

*

Yuzu-Zitrone
geeiste Passionsfrucht
Kumquat und Basilikum

Gewürztraminer | Antoine Heinrich | vin d´Alsace
rote Johannisbeere „Privatkelterei“ van Nahmen