



Valentine's Menu

Ravioli mit Kürbis und Roter Bete, Knollensellerie und Kastaniencreme

Raviolo di zucca e rapa rossa, sedano rapa e crema di castagne

Pumpkin and red turnip ravioli, celeriac, and chestnut cream



Gebratener Oktopus mit seiner Mayonnaise, Miesmuschelsuppe, Vulkanspargel, Brotchips

Piovra arrostita e la sua maionese, zuppetta di cozze, puntarelle, chips di pane

Roasted octopus with its mayonnaise, mussel soup, chicory sprouts, bread chips



Risotto mit Blumenkohl, roten Garnelen und Austerncreme

Risotto ai cavolfiori, gamberi rossi, crema d'ostrica

Risotto with cauliflower, red prawns and oyster cream



Steinbuttfilet, Vichyssoise aus violetten Kartoffeln, Lauch, Asetra-Kaviar- und Champagner-Sauce

Filetto di rombo, vichyssoise di patate viola, porri, salsa al caviale Asetra e Champagne

Turbo fillet, purple potato vichyssoise, leek, Asetra caviar and Champagne sauce



Bayerische Creme mit Limette und Thymian, Erdbeerherz,

Kokosnusseis, Gel aus amerikanischen Trauben

Bavarese al lime e timo, cuore di fragola, gelato al cocco, gel all'uva americana

Lime and thyme Bavarian cream, strawberry centre, coconut ice cream, American grape gel

€ 110,00

inkl. Glas Sekt Metodo Classico I con calice di Metodo Classico italiano I with glass Italian Metodo Classico

Weinbegleitung alkoholisch I Accompagnamento di vini I Wine accompaniment € 65,00

Alkoholfreie Begleitung I Abbinamento analcolico I Non alcoholic accompaniment € 55,00