

## Valentinstags Menü

inkl. Aperitif und musikalischer Umrahmung

Pochierte Austern | Champagner Süppchen (O,M,B,L)  
poached oysters | champagne soup

2019 KONTRAS Chenin Blanc

\*\*\*

Gelbflossen Thunfisch Sashimi | Erdnuss | Soja | Limette | Chicoree (F, L, O, A, H, M, N, D)  
yellow fin tuna sashimi | peanut | soy | lime | chicory

2019 Feigenwäldchen Buntsandstein

\*\*\*

Rote Aromenessenz | Senfcreme | Hirschkalbsrücken (F,C,G,O,M)  
red aroma essence | mustard cream | saddle of venison

2020 Felsenstück Chardonnay

\*\*\*

Ochschwanzraviolo | Languste | Krustentierkapernage | Fenchelcreme (F,P,L,G,O,M,B)  
oxtail raviolo | crayfish | crustacean caperage | fennel cream

2017 Sonnenberg Spätburgunder

\*\*\*

Dunkle Schokoladentarte | Rote Bete-Himbeersorbet | Rosenwassersabayon (C,G,O,A,N)  
dark chocolate tart | beetroot raspberry sorbet | rosewater sabayo

2017 Feigenwäldchen Spätburgunder aus der Magnum

5-Gang Menü 78,00€

5-Gang Weinbegleitung je 0,1l zum Gang 37,00€

Optional:

Käse Auswahl | Jumi Schweiz  
cheese selection | Jumi Swiss  
13,00 €