



VALENTINSTAG / ASCHERMITTWOCH

14. Februar

Frischkäseterrine mit karamelisierter Feige
und gebratener Garnele

Gelbe Paprikaschaumsuppe mit Erbsenschotten

Moët Champanger mit Erdbeersorbet

Pochierter See-Saibling auf Urkarotten Tagliatelle
mit grünem Gemüse und Safranschaum
oder

Heimische Maishendlbrust auf Hokkaidocreme
mit Stangensellerie und Meerrettich-Pürre

Weißes Schokoladenmousse
auf flambierten Weintrauben und Orangengelee



VALENTIN'S DAY / ASH WEDNESDAY

14. February

Cream cheese tureen
with caramelized fig and grilled prawn

Yellow paprika foam soup with peapods

Moët Champagne with strawberry sorbet

Poached arctic char on purple carrots tagliatelle
with green vegetables and saffron foam

or

Local corn chicken breast on Hokkaido pumpkin cream
with celery and horseradish puree

White chocolate mousse
on flambéed grapes and orange jelly