

VALENTINSTAG IM OKTOPUSSY

Aperitif

„La Vie en Rose“

Vodka | Portwein | Zitrone | Rosé Champagner

Vorspeise

Tartar-Duett vom Rinderfilet & Wildlachs

Hausbrot | Limetten-Blini | Hüttenkäse | Kaviar

-oder-

Tartar von gerösteten Tomaten & mediterranem Hausbrot

Getrüffelte Cashew-Creme | Kürbiskerne | Asche-Ziegenkäse | Teriyaki-Glace

Zwischengang

Temperierte Eismeerforelle

Safran-Öl | Spinatcreme | fermentierte Gartengurke | Rote Bete-Gelee

-oder-

Savarin von der Kartoffel

Zucchinimantel | Trüffel | Tomatensud | Kürbiskernöl | flambierter Ziegenkäse

Hauptgang

Surf & Turf vom friesischen „Dry Aged Rinderfilet“

Black Tiger Garnele | Mini Zucchini & Auberginen
„1000 Layer“ Kartoffeln | Salzzitronenjus | Burrata Espuma

-oder-

Polenta & Rote Bete

Friesischer Blauschimmelkäse | Spinat | Birne
Walnüsse | Rotwein-Butterschaum

Dessert

Törtchen von dreierlei Schokolade

Tiramisu-Eis | Amarena-Kirschen-Gelee | Blaubeeren-Vanille-Coulis

Vier Gänge mit Aperitif 105 €

Drei Gänge ohne Zwischengang mit Aperitif 85 €