



VALENTINE'S MENU

APERITIF + AMUSE-GUEULE

1 Glas Crémant + 1 Fine de Claire Auster
mit Gewürzmango & Gartengurke
*A glass of cremant + one Fine de Claire auster
with spiced mango & cucumber*

VORSPEISE / STARTER

Bretonische Jakobsmuschel mit Blumenkohl, Gado-Gado,
Puffreis & Purple Curry
*Breton scallop with cauliflower, Gado-gado,
puffed rice & purple curry*

HAUPTGANG / MAIN COURSE

25 Tage am Knochen gereiftes Dry Aged Entrecote vom Pommerschen Rind
mit Perigord-Trüffel, Schwarzwurzel & Roter Shiso
*25 days Dry Aged on the bone Entrecote from Pomerania beef
with Perigord truffle, black salsify & red shiso*

DESSERT

Himbeercreme, Litschi-Sorbet, Atsina Keesse & Sake
Raspberry cream, lychee sorbet, Atsina cress & sake

3 GANG MENÜ / 3 COURSE MENU 39,00 EURO

+ WEIN / WINE 18,00 EURO