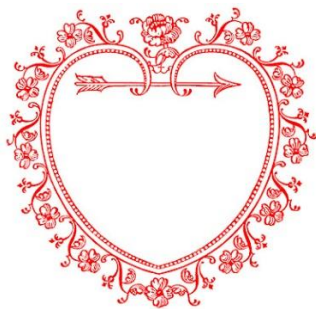


# *St. Valentin*



Amuse bouche  
Praliné de foie de volaille, enrobé de pistaches  
*Geflügelleber-Praline im Pistazienmantel*



Tartare de coquilles Saint-Jacques sur carpaccio de betteraves et  
vinaigrette au Wasabi  
*Jakobsmuschel-Tatar auf einem Randen-Carpaccio mit Wasabi-Vinaigrette*



Crème au céleri aux truffes avec petite brochette de poulet  
*Sellerie-Süppchen mit Trüffel und kleinem Poulet-Spiesschen*



Sorbet  
Cassis avec Prosecco  
*Schwarze Johannisbeere mit Prosecco*



Suprêmes de pigeon sur purée de mangetouts et pommes de terre  
avec carottes rôties, accompagnés de pleurotes sautés et  
laque au Porto  
*Gebratene Taubenbrüstchen auf Zuckererbsen/Kartoffelpüree und glasierten Rüeblen,  
serviert mit sautierten Austernpilzen und Portweinlack*



Mousse au nougat sous la boule de chocolat,  
décorée avec amour  
*Nougat-Mousse unter der Schokoladekugel,  
liebevoll garniert*

3 plats/4 plats  
60.00/72.00