



## Valentinstags 6 Gang Deluxe Menü

### **Vitello Tonnato**

Rosa Scheiberl vom bayrischen Milchkalb mit Tunfisch–Strauchtomatenmarinade, handgezupftem Büffelmozzarella, glacierten Kapernäpfel, jungen Salatspitzen und Steinofen Ciabatta

\*\*\*

### **Schaumsuppe vom Antipasti - Grillgemüse**

mit Rosmarin – Meersalz – Grissini

\*\*\*

### **Imperial Wachtelbrust auf Trüffel Spaghettini**

frisch gehobelter Alba Trüffel, in Trüffelschaum geschwenkte Spaghettini, Parmigiano Reggiano und Brunnenkresse

\*\*\*

### **Erfrischung Zwischendurch**

Bio – Joghurteis auf eisgekühltem Kirschmark & „Schätzlhof Premium Mon Chéri“

\*\*\*

### **Gegrilltes Dry Aged Filetsteak vom Simmentaler Alm - Rind**

mit reduzierter Chianti Jus, Lauchquiche, frisch gemörsertem Steakpfeffer, und gebratenen Pimientos de Padron

oder

### **Gebratenes Angel-Dorschfilet unter der Kartoffel-Zucchini Schuppe**

mit Strauchtomaten - Risotto, glacierten Edamame Bohnen, Champagnerschaum, Cherry - Ofentomaten und ausgelösten Flusskrebse

\*\*\*

### **Tarte von der Waldhimbeere**

geflämmte Mandelspäne, Himbeer – Pistazien - Macaron, hausgemachtes Tonkabohnen Eis, Mandelcreme und Praline von der Zartbitterschokolade

pro Person 75,00 Euro