

RENDEZVOUS



AT

SO/

THE CASUAL

VALENTINSTAG

Amuse Bouche

Lachs Tatar & Caviar
Rote Bete Herz | Crème Fraîche

Wildkräuter-Blütensalat
Spargel | Pistazie | Himbeere | Rosenbalsam

Französische Zwiebelsuppe
Gruyère-Crouton

Gedünstetes Heilbutt Filet
Junger Spinat | Kerbelkartoffeln | Beaujolais Buttersauce

oder

Zart-geschmortes Kalbsbäckchen
Glasierte Möhren | Trüffelkartoffeln | Violetter Senf

Schokoladen-Tonka-Streifen
Passionsfrucht

98 EUR pro Person

Alle Preise in € inklusive Mehrwertsteuer. Bitte beachten Sie, dass unsere Gerichte Allergene enthalten können. Für weitere Informationen oder Hilfe wenden Sie sich bitte an das Serviceteam.

THE CASUAL

VALENTINSTAG

vegetarisch

Amuse Bouche

Avocado Tatar & „Kaviar“
Rote Bete Herz | Crème Fraîche

Wildkräuter-Blütensalat
Spargel | Pistazie | Himbeere | Rosenbalsam

Französische Zwiebelsuppe
Gruyère-Crouton

Gemüse Pot au Feu
Kandierte Rüben | violette Karotte | Pilz | Trüffel

Schokoladen-Tonka-Streifen
Passionsfrucht

98 EUR pro Person

Alle Preise in € inklusive Mehrwertsteuer. Bitte beachten Sie, dass unsere Gerichte Allergene enthalten können. Für weitere Informationen oder Hilfe wenden Sie sich bitte an das Serviceteam.