

# 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.