

Menü

APERITIF

GERÖSTETES 360-GRAD-BROT UND BAGUETTE MIT VERSCHIEDENEN AUFSTRICHEN

- Dattel-Lauch
- Rote-Bete-Hummus
- Rauchforelle
- Salzbutter

VORSPEISEN

VORSPEISE 1

Beef-Tatar und Vitello Tonnato

VORSPEISE 2

Jakobsmuschel, Speck, Kimchi und Tataki vom Thunfisch mit Mango und Avocado

VORSPEISE 3

Sushi und Edamame

VORSPEISE 4

Trüffeltascherl mit Beurre Blanc

ZWISCHENGANG

HIMBEERSORBET / ROSÉ

HAUPTGÄNGE

HAUPTGANG 1

Seeteufel mit Amalfi-Citrus-Risotto und Sellerie-Crunch

HAUPTGANG 2

Rosa Kalbsfilet mit Rosmarin-Polenta und Madeira-Reduktion

KÄSEAUSWAHL

ANANAS-GRUYÈRE-KÄSE MIT DATTELCHUTNEY UND IBERICO-SALAMI

DESSERT

HELLES UND DUNKLES SCHOKOLADENMOUSSE À LA DR. WEIDENBECK

14. FEBRUAR 2025 • 18 UHR
75 € PRO PERSON

 JAZZ DELIGHT
EVENTMANAGEMENT

 VIS
VIS

 AMA
tapas y vino