



Manis San Valentino

14. FEBRUAR 2026 - 19.30 UHR

AMOUSE BOUCHE

“TENTAKEL AUS DEM MEER MIT
EINEM HAUCH VON ZITRUSFRÜCHTEN”

OKTOPUS IN DOPPELTER GARUNG MIT ORANGE,
LIMETTENPÜREE UND STRACCIATELLA-MOUSSE

“WENN DIE JAKOBSMUSCHEL AUF DIE
GORIZIA-ROSE TRIFFT”

“ODE AN ROT UND ROSA”
RISOTTO MIT ROTER GARNELE, SERVIERT MIT TATAR
VON ROSA GARNELE UND KAVIAR

“DIE PERLE DES MEERES
AUF EINEM SAMTKISSEN”

WOLFSBARSCH UND MEERESSPARGEL
AUF ROTER KAROTTEN-SHALOTTEN-VELOUTÉ

“DER ZAUBER DER APHRODITE”
CREMIGES HERZ AUS KOKOSNUSS UND GIANDUJA,
GARNIERT MIT WALDBEEREN

€80,00

€100,00 MIT WEINBEGLEITUNG