



Valentinstag im charlie

EINEN LIEBEVOLLEN APERITIF SPENDIERT DAS CHARLIE!

Menü

Vegetarisch

Amuse Bouche

Confiertes Landei

Champagnervelouté mit Perigord-Trüffel und Süßkartoffelspaghetti

Confiertes Landei

Champagnervelouté mit Perigord-Trüffel und Süßkartoffelspaghetti

Brot vorab

Brioche „CUBE“

Mit geschlagener Meersalz-Butter

Brioche „CUBE“

Mit geschlagener Meersalz-Butter

1. Gang

Japanische Jakobsmuschel

Fermentierter Butternut mit Shiitake-Bouillon und Sangohashi-Blumenkohl

Miso Marinierter Kräuterseitling

Fermentierter Butternut mit Shiitake-Bouillon und Sangohashi-Blumenkohl

Optional

UPGRADE (+12€)

Sushi „Burning Beef“ Roll

Innen mit Tempura-Garnele, Gurke und Kimchi-Creme, umhüllt mit flambiertem Rindercarpaccio, Lauch und Teriyaki-Sauce

UPGRADE (+12€)

Sushi „Burning Green“ Roll

Innen mit Tempura-Karotte, Gurke und Kimchi-Creme, umhüllt mit flambiertem Selleriecarpaccio, Lauch und Teriyaki-Sauce

2. Gang

Zartes Kalbsfilet

An einer Rosenkohlcreme mit gezupfter Rehschulter in Croustarde, Maronen-Sellerie-Tarte und Portwein-Jus

Gedämpfter Baozi

An einer Rosenkohlcreme mit gezupftem Austernpilzragout in Croustarde, Maronen-Sellerie-Tarte und Portwein-Jus

3. Gang

Schokolade & Birne

Vanille-Birnen-Ragout an Mousse au Chocolat mit Blätterteig und Salzkaramell

69€

Schokolade & Birne

Vanille-Birnen-Ragout an Mousse au Chocolat mit Blätterteig und Salzkaramell

59€