



**Wir haben es dick in unserem Reservierungsbuch markiert
Am 14. Februar ist Valentinstag!**

Wie schon Albert Schweitzer sagte:
"Glück ist das einzige was sich verdoppelt wenn man es teilt"

Deshalb gönnen Sie sich im restaurant top air
zwei von Marco Akuzun speziell für den Valentinstag kreierte Menüs.

Ein Menü für „Sie“, ein Menü für „Ihn“

Dazu kredenzt Ihnen Sommelier Ralf Pinzenscham
die passenden Weine aus seinen Lieblingsregionen.

Für Sie:

Amuse Bouche

LiVar Schinken / Rindfleisch / Kartoffel / Trüffel

ORA King Lachs

Sushi Reis / Gurke / Avocado / Algen / Wasabi

Hamachi

Meeresfrüchte / Shiitake / Edamame / Dill

Australisches « Strip Loin » 1788

Petersilienwurzel / Kalbsschwanz / Malzessig

Guavesorbet

Passionsfrucht

Yuzu / Kopfsalat / Valrhona Ivoire / Yoghurt

Petits Fours

Für Ihn:

Amuse Bouche

*Unsere Bouillabaisse von Atlantikfischen
Bohnenspaghetti / Artischocke*

Loup de mer

Rindfleisch / Tomate / Basilikum

Schweinekinn « orientalisch »

Ratatouille / Okraschote / Humus / Chorizo / Safran

Geschmorte Wagyubacke

Asiatische Pilze / Karotte / Pflaumenwein / Thaicurry

Himbeeressigsorbet

Banane

Limette / Valrhona Guanaja / Minze / Ingwer

Petits Fours

**pro Person 140 € (inkl. Aperitif, Menü, Weine, Wasser & Espresso)
Abends gemeinsamer Beginn 19:00 Uhr**

**Bitte reservieren Sie rechtzeitig unter dem Stichwort:
"Valentinsmenü"**