



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

*Gebackene Eigelbpraline
Kartoffel / Liebstöckel*

Blaue Garnele

Avocado / Sushireis / Wasabi / Algen / Soja

Confierte Schwarzwaldforelle

Gurke / Tomate / Meeresfrüchte / Dill

Wachtelbrust

Périgord Trüffel / 3x Brokkoli / helle Miso

Rucolasorbet mit Olivenöl

Mandarine

Yuzu / Valrhona Opalys / Petersilie

Petits Fours

Für Ihn:

Amuse Bouche

*Unsere Bouillabaisse von Atlantikfischen
Bohnenspaghetti / Artischocke*

Rotbarbe „orientalisch“

Kichererbse / Chorizo / Okraschoten

Schweinekinn « BBQ »

Zwiebel / Kartoffel / Paprika / Mais / Spitzkohl

Irische Ochsenbacke

Sellerie / Blutwurst / Röstzwiebeln / Lach

Möhrensorbet mit Hefeweizen

Apfel

Griechischer Joghurt / Buchweizen / Zimt

Petits Fours

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