

# THE PENTHOUSE

## *The Love Affair*

### VALENTINE'S DAY DINNER

#### SNACKS TO SHARE

##### GOMA GEM SALAD <sup>(G)</sup>

Baby gem, salami, rice puff, and goma dressing

##### SALMON CRUDO <sup>(R)</sup>

Salmon with pomelo, red radish, and Jalapeno ponzu

##### WAGYU BEEF GYOZA <sup>(G)</sup>

Kabayaki sauce and crispy leek

##### SUSHI TO SHARE <sup>(S)(R)</sup>

Selection of chef's platter of sushi, maki, nigiri, and gunkan

#### MAIN COURSE (CHOOSE ONE)

##### PAN SEARED SEA BASS <sup>(D)</sup>

Carrot puree, confit tomato, cauliflower couscous, and shiso butter

##### FILLET MIGNON <sup>(D)</sup>

Endives, celeriac, crispy kale, and jus

##### PUMPKIN KINOKO RICE <sup>(D)</sup>

Japanese rice, pumpkin, truffle, and Parmesan foam

#### DESSERT

##### CUPID'S LOVE <sup>(D)(G)</sup>

Red velvet cake and berries

(D) Dairy | (G) Gluten | (N) Nuts | (R) Raw  
(S) Shellfish | (V) Vegetarian



# THE PENTHOUSE

## *The Love Affair*

### VALENTINSTAG-DINNER

#### SNACKS ZUM TEILEN

##### GOMA GEM SALAT <sup>(G)</sup>

Baby-Gem, Salami, Reispuffer und Goma-Dressing

##### SALMON CRUDO <sup>(R)</sup>

Lachs mit Pomelo, Radieschen und Jalapeno-Ponzu

##### WAGYU BEEF GYOZA <sup>(G)</sup>

Kabayaki-Sauce und knuspriger Lauch

##### SUSHI ZUM TEILEN <sup>(S)(R)</sup>

Auswahl des Chefs von Sushi, Maki, Nigiri und Gunkan

#### HAUPTGANG

(WÄHLEN SIE EINES)

##### PANIERTES SEEBASSFILET <sup>(D)</sup>

Karottenpüree, konfierte Tomaten, Blumenkohl-Couscous und Shiso-Butter

##### FILET MIGNON <sup>(D)</sup>

Endivien, Sellerie, knuspriges Grünkohl und Jus

##### PUMPKIN KINOKO REIS <sup>(D)</sup>

Japanischer Reis, Kürbis, Trüffel und Parmesan-Schaum

#### DESSERT

##### CUPID'S LOVE <sup>(D)(G)</sup>

Red Velvet Cake und Beeren

(D) Milchprodukte | (G) Gluten | (N) Nüsse | (R) Roh  
(S) Schalentiere | (V) Vegetarisch

