



be **MINE** *Valentine*

MINE

RESTAURANT

VORSPEISEN

Crudo vom wilden Seebarsch mit grünem Apfel,
Kohlrabi und Schnittlauch Zabaione

•
Paté de Foie Gras mit gerösteten Pistazien,
Quittenmarmelade und gegrilltem Brioche

•
Hauchdünne Zucchinischeiben mit Stracchino Käse, Ricotta,
gerösteten Pinienkernen und asiatischem Zitrusdressing

HAUPTGERICHTE

Tortelli mit Burrata und Périgord Trüffel

•
Seebarsch mit Beurre Blanc, rotem Kaviar und Schwarzwurzeln

•
Zarte Lammshulter mit gegrillten Austernpilzen,
sizilianischer Aubergine und Rotweinsauce

NACHSPEISEN

Luftige Meringue mit Mango und Passionsfrucht

•
Tiramisu

•
Cuore di Toscana mit Haselnüssen und cremigem Karamell

Der Preis ist 85 EUR pro Person
Jeder Gang hat 3 Optionen zur Auswahl.

 mine/wine  minewineberlin