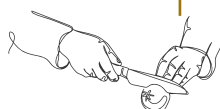




# Valentinstag-Menü

Ein Abend voller Genuss und Romantik – Lassen Sie sich von unseren liebevoll kreierten Gerichten verzaubern und erleben Sie kulinarische Momente, die das Herz höher schlagen lassen.

## VORSPEISE



### ROTE-BETE-CARPACCIO

Zarte, dünn geschnittene Scheiben von roter Bete, verfeinert mit karamellisierten Ziegenkäsetalern, gehackten Walnüssen und einem Hauch unseres hausgemachten Honig-Balsamico-Dressings.

Ein frischer und raffinierter Start in einen besonderen Abend.

## HAUPTGANG

Wählen Sie zwischen drei exquisiten Hauptgängen:

### MENÜ FLEISCH



#### ENTENBRUST AN ORANGEN-PORTWEINSSOÛSE . . . . . 54,00

Perfekt gegarte Entenbrust, begleitet von einer samtigen Orangen-Portweinsauce. Dazu servieren wir cremige Polenta und marktfrisches Gemüse.

Ein harmonischer Genuss, der Eleganz und Geschmack vereint.

### MENÜ FISCH



#### GEGRILLTES DORADENFILET . . . . . 54,00

Frisches Doradenfilet, auf den Punkt gegrillt, serviert mit cremiger Polenta und knackigem Gemüse. Ein leichter und delikater Hauptgang,

der nach Meer schmeckt.

### MENÜ VEGETARISCH



#### RAVIOLI MIT BURRATA-KÄSE UND TRÜFFELRAHM . . . . . 42,00

Hausgemachte Ravioli, prall gefüllt mit cremigem Burrata-Käse und umhüllt von einer verführerischen Trüffelrahmsauce.

Ein vegetarisches Highlight, das keine Wünsche offenlässt.

## DESSERT

### LAUWARMES SCHOKOLADENKÜCHLEIN

Ein Traum aus Schokolade: Ein zartschmelzendes, warmes Küchlein mit flüssigem Kern, serviert mit unserem cremigen Raffaello-Eis.

Der perfekte Abschluss für einen romantischen Abend.