



# Valentins- Menü

## Aperitif:

*Glas Cremant Rose zur Begrüßung*

## Vorspeise:

*Tomatensalat mit marinierten Feigen*

## Hauptgang:

*Steinbuttfilet mit gerahmten Champagnerkraut  
und Risotto*

*oder*

*200g Rinderfilet mit frischer blanchierter Bete,  
dazu Selleriepüree*

## Dessert:

*Unsere Dessertvariation für verliebte  
-lassen Sie sich von unserer Küche  
überraschen😊-*

*79,90 für 2 Personen*