

Valentinstag Menü

- **1. Amuse Bousche**

Rote-Bete-Carpaccio mit Ziegenkäse & Honig

2. Vorspeise

Carpaccio vom Rinderfilet

mit Rucola, Parmesan & Trüffelöl

3. Zwischengang

Ravioli mit Ricotta und Spinat

in Butter-Salbei-Sauce

4. Hauptgang (wahlweise)

- Rinderfilet mit Rotweinjus & Kartoffelgratin
oder

- Lachsfilet auf Zitronenrisotto

5. Dessert

Schokoladen-

mit mango sorbet & Himbeers

Preis pro Person 89€