



VALENTINSTAGS-ÜBERRASCHUNG

DAS ZUSAMMENKOMMEN

Ein besonders gedeckter Tisch mit Kerzenlicht

ZUM WARM WERDEN

Ein Glas Champagner Carte d'Or Brut aus der Privatkellerei Drappier

DIE VORSPEISE – ZUM TEILEN

Feine Vorspeisenvariation „tête a tête“
mit allem was das Herz begehrt

DIE SUPPE – ZUM TRÄUMEN

Himmlische Sellerie-Cremesuppe
Mit Milchwölkchen

DIE HAUPTSPESIE – EINFACH ZUM LIEBEN

Zarte Rinderfiletscheiben mit Kräuterkruste,
Pommes Duchesse sowie glacierten Babykarotten

oder

Rosa gebratene Lachs-Schnitte auf cremigen Thymian-Risotto

oder

Veganer „Rinderfilet Spieß“
pikant gespickt mit buntem Paprika,
Zwiebeln und Wasabi Püree

DAS DESSERT – ZUM DAHINSCHMELZEN

Warmer Himbeerkuchen mit einem Kern zum Entdecken,
dazu ein feiner Kaffee oder ein kleines Schnäpschen

DAS GESAMTPAKET

44,⁹⁰

Preis versteht sich pro Person, in Euro inkl. aller Abgaben. Bitte reservieren Sie vor!