



valentine's day

MENU



### from kitchen with love

Canapés mit geräuchertem Lachs  
und Meerrettich-Mayo

und

"Kiss Lorraine"

### first date

Meeresfrüchte de Luxe "zum Teilen"  
Jacobsmuscheln, Garnelen, 2 Austern, Oktopus,  
Babycalamari, Alice, Meeresfrüchtesalat

### second date

Loup de mer Filet mit mediterranem  
Gemüse und Duett vom Püree

oder

Lachsfilet mit Selleriepüree und  
mediterranem Gemüse

oder

Black Angus Roastbeef mit Kartoffelgratin  
und Rosmarin-Thymian Jus

oder

Briam: ofenfrisches Gemüse mit  
gebratenem Schafskäse

### happy end

Haselnuss Croustillant mit Vollmilchschokolade  
und frischen Beeren

oder

Schokoladensoufflé mit Vanilleeis  
und frischem Obst

