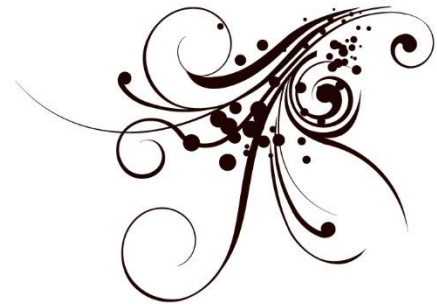


Valentinstags Menü



Vorspeise

Gebratene Riesengarnelen auf einem süchtig fruchtig, pikanten
Ananas-Gurkensalat mit Vanillesauce

Hauptgang

Erotisch Gebratenes Filet vom St. Pierre auf einer liaison von Safran Artischocken
Kartoffeln

Oder

Medaillon vom Neuseeländer Rinderfilet mit aphrodisierender Pinien-Feigenkruste,
knackigen Teltower Rübchen und cremigen Kartoffelgratin

Dessert

Ein zum niederknienendes Hausgemachtes Grand Marnier-Eissoufflé
mit Weißweibirne

42,80 Euro pro Person