



## Valentins- Arrangement

### Vorspeise

Rote- Beete- Carpaccio  
gratinierter Ziegenkäse mit Honig  
und Thymian verfeinert an Apfel- Birnen- Chutney  
Beetroot carpaccio  
gratinated goat's cheese with honey  
and thyme refined with apple and pear chutney  
8,50 €

### Hauptgerichte

Brasilianisches Rumpsteak an Kräuter-Seitlingen,  
Shiitake Pilzen und in Butter geschwenkten Rosmarinkartoffeln  
Brazilian rump steak on Shiitake mushrooms  
and buttered rosemary potatoes  
21,00 €

\* \* \*

Maispoulardenbrust  
an Cherryjus mit grünem Spargel  
und Kartoffel- Zuckerschotenpüree  
chicken breast  
on cherry jus with green asparagus  
and mashed potatoes with sugar peas  
15,00 €

### Dessert

hausgemachter Crêpe  
mit Vanilleeis und sautierten Orangenfilets  
homemade crepe  
with vanilla ice cream and sautéed orange fill  
6,50 €