



## *Valentinstag am Steinsee* *Wo die Liebe am schönsten is(s)t*

*Am Tag des heiligen Valentin verwöhnen wir den Gaumen der frisch Verliebten und Langzeit-Glücklichen mit folgendem verführerischen und delikaten Menü.*

### *Aperitif „Strawberry Love“*

*(auch alkoholfrei möglich)*

*Vino Frizzante | Holunderflavour | frische Erdbeeren | Soda | Eiswürfel*

*\*\*\*\*\**

### *Vitello Tonnato*

*Kapern | Thunfischsauce | Rucola*

*\*\*\*\*\**

### *Selleriecremesuppe*

*Rote Beete Pesto | Sahnehaube*

*\*\*\*\*\**

### *„Surf & Turf“*

#### *Rinderfilet & Scampi*

*Gemüsebündeln | getrüffelte Kartoffelpüree | Pfeffer sauce*

*oder*

#### *St. Pierre, Scampi & Calamari*

*Gemüsebündeln | getrüffelte Kartoffelpüree | Weißwein-*

*Kräutersauce*

*oder*

#### *Trüffelrisotto*

*Schwarzer Trüffel | Parmesan*

*\*\*\*\**

### *Erdbeertiramisu*

*Mascarpone | frische Erdbeeren | Schokoladencreme*

*59,00 €*



## *Weinempfehlung:* *Rotwein*

*2012 Baron de Ley*

*Weingut Baron de Ley | Rioja*

*39,00 €*

*2016 Primitivo*

*Weingut Itynera | Italien*

*26,00 €*

## *Weißwein*

*2016 Lugana Ca dei Frati*

*Weingut Azienda Agricola Ca dei Frati | Lombardei*

*33,00 €*

*2015 Robert Weil Riesling*

*Weingut Robert Weil | Rheingau*

*39,00 €*

