

# Valentines Menu

3 course menu | €55  
1 choice per course

## STARTER

### Flatbread

With potato, leeks, truffle raclette and parsley pesto

### Shrimp salad

With Endive, arugula, avocado and blood oranges

Mushroom risotto  or 




## MAIN

### Bio flank steak

With green beans, potato gratin and red wine shallot sauce

### Seared salmon


With broccolini, celery root purée, celery radish salad and parsley vinaigrette

Cauliflower steak  or 

With pickled and crispy onions, poached egg, feta cheese and avocado crème



## DESSERT

Mango mousse 

Pistachio coulant 



Homemade brownie 

With vanilla ice cream



## THE LIVING KITCHEN

Any allergies? Please let a Sidekick know.

 Vegetarian  Vegan

# Valentinstag's Menü

3-Gänge-Menü | €55  
1 Gericht pro Gang zur Auswahl

## VORSPEISE

### Fladenbrot

Mit Kartoffeln, Lauch, Trüffel Raclette  
und Petersilien-Pesto

### Shrimp Salat

Mit Endivien, Rucola, Avocado und Blutorange

Pilz-Risotto  or 



## HAUPTGERICHTE

### Bio Flank Steak

Mit grünen Bohnen, Kartoffelgratin  
und Rotwein-Schalotten Sauce

### Gebratener Lachs

Mit Broccoli, Selleriepüree, Sellerie-Radieschen-  
Salat und Petersilien Vinaigrette

Blumenkohl Steak  or 

Mit eingelegte und knusprige Zwiebeln,  
pochiertes Ei, Feta-Käse und Avocado-creme



## DESSERT

Mango Mousse 

Pistazien-Coulant 

Hausgemachter Brownie 

Mit Vanille Eis



## THE LIVING KITCHEN

Haben Sie Allergien? Bitte informieren Sie unseren  
Chefkoch oder Sidekick.

 Vegetarisch  Vegan