

# Valentines Menu

## Vorspeise

Gegrillte Aubergine mit Tahini, Granatapfelkernen und gerösteten Kichererbsen, verfeinert mit frischen Kräutern und Olivenöl.

## Main

Wahlmöglichkeit

- Seeteufel Chraime mit Kichererbsen in Tomatensauce und Skordalia
- Lammfilet mit Baharat-Würzung, serviert mit gegrilltem Gemüse, Skordalia mit Trüffelöl und Heidelbeersauce.
- Kichererbsen-Bulgur-Risotto mit gerösteten Pinienkernen, Paprikastreifen und einem Hauch Zitrone

## Dessert

Bratapfel-Tiramisu im Glas, verfeinert mit winterlichen Gewürzen und Amarettini, garniert mit karamellisierten Nüssen

45,00 € p.Per.