

# Valentine's

## M E N U

### Vorspeise zur Auswahl

Rote-Bete-Carpaccio, Kürbis-Chutney mit karamellisiertem Ziegenkäse, geröstete Nüsse, serviert auf herzhaft mariniertem Pflücksalat

Beet Carpaccio with caramelized goat cheese, pumpkin chutney, toasted nuts, served on a hearty marinated leaf salad

Steak Tartar mit Kräuterbutter-knusprigem Baguette, garniert mit Schalotten und Dijon-Senf

Steak Tartare with crispy baguette, finished with shallots and Dijon mustard

### Suppe

Eine cremige Brokkolisuppe, verfeinert mit knusprigen Käse-Croutons  
A creamy broccoli soup topped with crispy cheese croutons

### Hauptspeise zur Auswahl

Gegrillte Calamari-Garnelen auf cremigem Kartoffelpüree mit mediterranen Tomaten und gegrilltem Brokkoli

Grilled calamari and prawns over velvety mashed potatoes, finished with Mediterranean tomatoes and grilled broccoli

Surf and Turf: Steak, saftig gegrillt, kombiniert mit einer Black Tiger Garnele, gratiniert mit Café de Paris Butter. Serviert mit Frites

Surf and Turf: Juicy grilled steak matched with a Black Tiger prawn, baked with Café de Paris butter. Served with fries

Trüffel-Linguine cremig und aromatisch mit edlen Trüffelnoten, frisch geriebenem Parmesan und gegrillter Pilze und Lachs-Medaillons

Truffle linguine, creamy and full of deep truffle flavor, fresh Parmesan, grilled mushrooms and salmon medaillons

### Dessert zur Auswahl

Glazed Crème Brûlée with Bourbon Vanilla  
Chocolate Soufflé

Valentinstagsmenü p.P. 85,00€

Cover Charge 4,5 / Service fee 10%  
Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeiter\*Innen.  
Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

[www.lepic-restaurant.at](http://www.lepic-restaurant.at)

# Valentine's

## M E N U

### Vorspeise zur Auswahl

Rote-Bete-Carpaccio, Kürbis-Chutney mit karamellisiertem Ziegenkäse, geröstete Nüsse, serviert auf herzhaft mariniertem Pflücksalat

Beet Carpaccio with caramelized goat cheese, pumpkin chutney, toasted nuts, served on a hearty marinated leaf salad

Steak Tartar mit Kräuterbutter-knusprigem Baguette, garniert mit Schalotten und Dijon-Senf

Steak Tartare with crispy baguette, finished with shallots and Dijon mustard

### Suppe

Eine cremige Brokkolisuppe, verfeinert mit knusprigen Käse-Croutons  
A creamy broccoli soup topped with crispy cheese croutons

### Hauptspeise zur Auswahl

Gegrillte Calamari-Garnelen auf cremigem Kartoffelpüree mit mediterranen Tomaten und gegrilltem Brokkoli

Grilled calamari and prawns over velvety mashed potatoes, finished with Mediterranean tomatoes and grilled broccoli

Surf and Turf: Steak, saftig gegrillt, kombiniert mit einer Black Tiger Garnele, gratiniert mit Café de Paris Butter. Serviert mit Frites

Surf and Turf: Juicy grilled steak matched with a Black Tiger prawn, baked with Café de Paris butter. Served with fries

Trüffel-Linguine cremig und aromatisch mit edlen Trüffelnoten, frisch geriebenem Parmesan und gegrillter Pilze und Lachs-Medaillons

Truffle linguine, creamy and full of deep truffle flavor, fresh Parmesan, grilled mushrooms and salmon medaillons

### Dessert zur Auswahl

Glazed Crème Brûlée with Bourbon Vanilla  
Chocolate Soufflé

Valentinstagsmenü p.P. 85,00€

Cover Charge 4,5 / Service fee 10%  
Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeiter\*Innen.  
Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

[www.lepic-restaurant.at](http://www.lepic-restaurant.at)

# Valentine's

## M E N U

### Vorspeise zur Auswahl

Rote-Bete-Carpaccio, Kürbis-Chutney mit karamellisiertem Ziegenkäse, geröstete Nüsse, serviert auf herzhaft mariniertem Pflücksalat

Beet Carpaccio with caramelized goat cheese, pumpkin chutney, toasted nuts, served on a hearty marinated leaf salad

Steak Tartar mit Kräuterbutter-knusprigem Baguette, garniert mit Schalotten und Dijon-Senf

Steak Tartare with crispy baguette, finished with shallots and Dijon mustard

### Suppe

Eine cremige Brokkolisuppe, verfeinert mit knusprigen Käse-Croutons  
A creamy broccoli soup topped with crispy cheese croutons

### Hauptspeise zur Auswahl

Gegrillte Calamari-Garnelen auf cremigem Kartoffelpüree mit mediterranen Tomaten und gegrilltem Brokkoli

Grilled calamari and prawns over velvety mashed potatoes, finished with Mediterranean tomatoes and grilled broccoli

Surf and Turf: Steak, saftig gegrillt, kombiniert mit einer Black Tiger Garnele, gratiniert mit Café de Paris Butter. Serviert mit Frites

Surf and Turf: Juicy grilled steak matched with a Black Tiger prawn, baked with Café de Paris butter. Served with fries

Trüffel-Linguine cremig und aromatisch mit edlen Trüffelnoten, frisch geriebenem Parmesan und gegrillter Pilze und Lachs-Medaillons

Truffle linguine, creamy and full of deep truffle flavor, fresh Parmesan, grilled mushrooms and salmon medaillons

### Dessert zur Auswahl

Glazed Crème Brûlée with Bourbon Vanilla  
Chocolate Soufflé

Valentinstagsmenü p.P. 85,00€

Cover Charge 4,5 / Service fee 10%  
Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeiter\*Innen.  
Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

[www.lepic-restaurant.at](http://www.lepic-restaurant.at)

# Valentine's

## M E N U

### Vorspeise zur Auswahl

Rote-Bete-Carpaccio, Kürbis-Chutney mit karamellisiertem Ziegenkäse, geröstete Nüsse, serviert auf herzhaft mariniertem Pflücksalat

Beet Carpaccio with caramelized goat cheese, pumpkin chutney, toasted nuts, served on a hearty marinated leaf salad

Steak Tartar mit Kräuterbutter-knusprigem Baguette, garniert mit Schalotten und Dijon-Senf

Steak Tartare with crispy baguette, finished with shallots and Dijon mustard

### Suppe

Eine cremige Brokkolisuppe, verfeinert mit knusprigen Käse-Croutons  
A creamy broccoli soup topped with crispy cheese croutons

### Hauptspeise zur Auswahl

Gegrillte Calamari-Garnelen auf cremigem Kartoffelpüree mit mediterranen Tomaten und gegrilltem Brokkoli

Grilled calamari and prawns over velvety mashed potatoes, finished with Mediterranean tomatoes and grilled broccoli

Surf and Turf: Steak, saftig gegrillt, kombiniert mit einer Black Tiger Garnele, gratiniert mit Café de Paris Butter. Serviert mit Frites

Surf and Turf: Juicy grilled steak matched with a Black Tiger prawn, baked with Café de Paris butter. Served with fries

Trüffel-Linguine cremig und aromatisch mit edlen Trüffelnoten, frisch geriebenem Parmesan und gegrillter Pilze und Lachs-Medaillons

Truffle linguine, creamy and full of deep truffle flavor, fresh Parmesan, grilled mushrooms and salmon medaillons

### Dessert zur Auswahl

Glazed Crème Brûlée with Bourbon Vanilla  
Chocolate Soufflé

Valentinstagsmenü p.P. 85,00€

Cover Charge 4,5 / Service fee 10%  
Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeiter\*Innen.  
Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

[www.lepic-restaurant.at](http://www.lepic-restaurant.at)