

Dinner for two

FREITAG, 07. MÄRZ 2025

VORSPEISE / STARTER

Hausgemachte Antipasti | Crostini^(G) | Serranoschinken

Homemade Antipasti | Crostini^(G) | Serrano ham

SUPPE / SOUP

Essenz vom Ochsenschweif | Wurzelgemüse^(Se) | Käsestick^(G,L)

Clear soup of oxtail | root vegetables^(Se) | cheese stick^(G,L)

HAUPTGANG / MAIN COURSE

Filet vom Durocschwein | Karottencremé | Brokkoli^(L) |
Basilikumgnocchis^(Ei,G)

Filet of Duroc pork | carrot créme | broccoli^(L) |
Basil gnocchis^(Ei,G)

ODER / OR

Filet vom Lachs^(Fi,G) | warmer Pak Choi-Tomatensalat^(Ses) |
kleine Ofenkartoffeln

Fillet of salmon^(Fi,G) | warm Pak Choi-tomato salad^(Ses) |
small oven potatoes

NACHSPEISE / DESSERT

Hausgemachtes Salted-Caramel Eis^(Ei,L) | Ananas | Schokosegel

Homemade salted caramel ice cream^(Ei,L) | pineapple | chocolate bar

