

Dinner for two

FREITAG, 11. JULI 2025

VORSPEISE / STARTER

Flammbierte Feige auf Orangen Quinoa | Feldsalat | Tête de Moine^(L)

Flambéed fig on orange quinoa | lamb's lettuce | Tête de Moine ^(L)

SUPPE / SOUP

Essenz von der Fleischtomate | Basilikumnocken ^(L)

Beef Tomato Essence | Basil Dumplings ^(L)

HAUPTGANG / MAIN COURSE

Coq au Vin von der Maispurladenbrust ^(Alc) | Butter-Vanille

Karotten^(L) | getrüffelte Herzogin ^(L,Ei,G)

Coq au Vin of corn-fed chicken breast ^(Alc) | Butter-vanilla carrots ^(L) |

Truffled duchess ^(L, egg, G)

ODER / OR

Wolfsbarschfilet ^(Fi) | Tagliatelle de Neri^(G,Ei) | leichter Zitronen-Dill
rahm ^(L) | frische Salicornes

Sea bass fillet ^(Fi) | Tagliatelle de Neri ^(G, egg) | light lemon-dill cream ^(L)
| fresh salicornes

NACHSPEISE / DESSERT

In Reispapier gebackene Banane | Amarena Kirscheis^(L) | Vanillesahne ^(L)

Banana baked in rice paper | Amarena cherry ice cream ^(L) | Vanilla cream
^(L)

