

Dinner for two

FREITAG, 18. JULI 2025

VORSPEISE / STARTER

Italienischer Brotsalad^(G) | Balsamico | Burrata^(L) | Serrano Schinken

Italien bread salad^(G) | Balsamico | Burrata^(L) | Serrano ham

SUPPE / SOUP

Aufgeschäumte Rucolasuppe^(L,Se) | Tomatenfilets | Pinienkerne

Creamy arugula soup^(L,Se) | tomato fillets | pine nuts

HAUPTGANG / MAIN COURSE

Rosa gebratene Lammhüfte | Bohnen-Tomatengemüse^(L) |
Portweinjus^(Se) | cremige Polenta^(L)

Medium roasted lamb rump | bean-tomato vegetables^(L) |
Port wine jus^(Se) | creamy Polenta^(L)

ODER / OR

Filet von der Dorade^(Fi,G) | Wildkräuter | Tomatenrisotto^(L)

Fillet of sea bream^(Fi,G) | wild herbs | tomato risotto^(L)

NACHSPEISE / DESSERT

Hausgebackene Schokoladentarte^(L,Ei,G) | frische Beeren |
Salted-Caramel Eis^(Ei,L)

Home baked chocolate tarte^(L,Ei,G) | fresh berries |
Salted Caramel ice cream^(Ei,L)

