

Dinner for two

FREITAG, 29. AUGUST 2025 - 45 € PRO PERSON

INKLUSIVE 1/2 FLASCHE WEIN

VORSPEISE / STARTER

Italienischer Brotsalat^(G) | Burrata^(L) | Parmaschinken⁽¹⁾
Italien bread salad^(G) | Burrata^(L) | Parma ham⁽¹⁾

SUPPE / SOUP

Essenz von der Strauchtomate^(Se) | Kräuterfädle^(Ei,L,G)
Essence of tomato^(Se) | herbal threads^(Ei,L,G)

HAUPTGANG / MAIN COURSE

Filet vom Kalb mit Kräuterkruste^(Ei,G) | Karotten | Schoten^(L) |
getrübten Kartoffelstampf^(L) | Madeirasauce^(Se)
Fillet of veal with herb crust^(Ei,G) | carrots | pods^(L) |
truffled mashed potatoes^(L) | Madeirasauce^(Se)

ODER / OR

Filet von der Dorade^(Fi) | gebratener Polenta^(L) | wilder Brokkoli^(L) |
AuberginencremÉ | Paprikasugo
Fillet of sea bream^(Fi) | roasted Polenta^(L) | wild broccoli^(L) |
eggplant cremé | sweet pepper sugo

NACHSPEISE / DESSERT

SchichtcremÉ von Mascarpone^(L) | Himbeeren | Amarettinibrösel^(L,G,Ei,N)
Layered cream of Mascarpone^(L) | raspberries | Amarettini crumbs^(L,G,Ei,N)

