

Dinner for two

FREITAG, 19. SEPTEMBER 2025 - 45 € PRO PERSON

INKLUSIVE 1/2 FLASCHE WEIN

VORSPEISE / STARTER

Hausgemachtes Vitello Tonnato | Kapernäpfel
Homemade Vitello Tonnato | Capers

SUPPE / SOUP

Rahmsuppe Champignon | Schinken
Cream of mushroom soup | ham

HAUPTGANG / MAIN COURSE

Geschmorte Ochsenbacke | Kartoffel-Sellerie-Püree | gebackene
Herbstwurzeln
Braised ox cheek | potato and celery puree | baked autumn roots

ODER / OR

Filet von der Dorade | cremige Tomaten-Polenta | Grillgemüse
Sea bream fillet | creamy tomato polenta | grilled vegetables

NACHSPEISE / DESSERT

Mascarpone-Brombeer-Schichtcreme | Amarettini-Brösel
Mascarpone and blackberry layered cream | amaretti crumbs

