

Dinner for two

FREITAG, 10. OKTOBER 2025 - 45 € PRO PERSON

INKLUSIVE 1/2 FLASCHE WEIN

VORSPEISE / STARTER

Gegrillter Hokkaidokürbis | Ziegenkäsemousse_(L) | Feldsalat _(Sn)
| Brot-Chip _(G)

Grilled Hokkaido Pumpkin | Goat Cheese Mousse _(L) | Lamb's Lettuce
_(Sn) | Bread Roll _(G)

SUPPE / SOUP

Essenz von der Strauchtomate | hausgemachten Steinpilzravioli _(Ei,G)
Vine tomato essence | homemade porcini mushroom ravioli _(egg, G)

HAUPTGANG / MAIN COURSE

Geschmorte Hirschkalbskeule an gebackenem Wurzelgemüse |
getrübten Backkartoffeln _(Ei,L)

Braised venison leg with baked root vegetables | truffled baked
potatoes _(Egg,L)

ODER / OR

Gebratener Kabeljau_(G) | Avocado-Tomatengemüse_(L) | gebackenen
Reisbällchen _(Ei,G)

Fried cod _(G) | Avocado and tomato vegetables _(L) | Baked rice balls
_(Egg, G)

NACHSPEISE / DESSERT

warmes Pflaumen Crumble | Wallnusseis_(L)
Warm plum crumble | Walnut ice cream

