

Dinner for two

FREITAG, 24. OKTOBER 2025 - 45 € PRO PERSON

INKLUSIVE 1/2 FLASCHE WEIN

VORSPEISE / STARTER

Rose von Räucherlachs^(Fi) | hausgemachte Rösti⁽¹⁾ | Crème fraîche^(L)
Smoked salmon rose ^(Fi) | homemade rösti ⁽¹⁾ | crème fraîche ^(L)

SUPPE / SOUP

Karotten-Ingwer-Suppe^(Se) | Schinkenstreifen
Carrot and ginger soup ^(Se) | Ham strips

HAUPTGANG / MAIN COURSE

Filet vom Duroc-Schwein | Kürbispüree | Bohnen^(L) |
hausgemachte Spritzkartoffeln^(Ei)
Duroc pork fillet | pumpkin puree | beans ^(L) | homemade mashed
potatoes ^(Ei)

ODER / OR

Filet vom Wolfsbarsch^(Fi) | Rote Bete-Risotto^(L) | Parmesanchip |
Wildkräuter
Sea bass fillet ^(Fi) | Beetroot risotto ^(L) | Parmesan chips | Wild herbs

NACHSPEISE / DESSERT

Mousse von der Birne^(L) | Walnuss-Eis^(Ei,L) | Schokoladensauce
Pear mousse ^(L) | Walnut ice cream ^(Ei, L) | Chocolate sauce

