

# Dinner for two

FREITAG, 30. JANUAR 2026 - 45 € PRO PERSON

INKLUSIVE 1/2 FLASCHE WEIN

## VORSPEISE / STARTER

Glasnudelsalat (so) | Gemüse | Riesengarnele (sch)  
Glass noodle salad (so) | vegetables | king prawn (sh)

## SUPPE / SOUP

Aufgeschäumte Spinatsuppe (se,L) | gebackene Lachspraline (Fi,Gw,L,Ei)  
Foamed spinach soup (se,L) | baked salmon praline (Fi,Gw,L,Egg)

## HAUPTGANG / MAIN COURSE

Lammrücken vom Grill | Zucchini an Paprikasugo |  
Hausgemachte Gnocchi (Gw,Ei)  
Grilled rack of lamb | zucchini with bell pepper sugo | homemade  
gnocchi (gw, egg)

## ODER / OR

Filet vom Lachs mit Kräutern (Fi) | Tagliatelle (Gw,Ei) | Broccoli (L) |  
Zitronen Salbei Butter (L)  
Herb-poached salmon fillet (Fi) | tagliatelle (Gw,Egg) | broccoli (L) | lemon-  
sage butter (L)

## NACHSPEISE / DESSERT

Mascarpone Schicht Creme (L) | Himbeeren | Amarettinicumble (Gw,N,L,Ei)  
Layered mascarpone cream (L) | raspberries | amarettini crumble (Gw,N,L,Egg)

