

# Dinner for two

FREITAG, 06. MÄRZ 2026 - 45 € PRO PERSON

INKLUSIVE 1/2 FLASCHE WEIN

## VORSPEISE / STARTER

Strauchtomate | Avocado | gebackener Mozzarella<sup>(L,Ei,Gw)</sup>  
Tomato | avocado | baked mozzarella cheese<sup>(L,Ei,Gw)</sup>

## SUPPE / SOUP

Aufgeschäumte Kressesuppe<sup>(Se,L)</sup> | Lachsklößchen<sup>(Ei,L)</sup> | Pinienkerne  
Foamed cress soup<sup>(L,Se)</sup> | salmon dumplings<sup>(Ei,L)</sup> | pine nuts

## HAUPTGANG / MAIN COURSE

Rosa gebratener Rehrücken mit Walnusskruste<sup>(L,Ei,Gw,N)</sup> | Wirsing |  
Preiselbeersauce<sup>(Se)</sup> | getruffelten Backkartoffeln<sup>(Ei,L)</sup>  
Medium roasted saddle of venison with walnut crust<sup>(L,Ei,Gw,N)</sup> | savoy  
cabbage | cranberry sauce | truffled baked potatoes<sup>(Ei,L)</sup>

## ODER / OR

Filet vom Steinbeißer<sup>(Fi,Gw)</sup> | Pak Choi-Tomaten Gemüse<sup>(So,Ses)</sup> |  
Basmatireis<sup>(L)</sup>  
Stonefish fillet<sup>(Fi,Gw)</sup> | pak choi-tomato vegetables<sup>(So,Ses)</sup> | basmati rice<sup>(L)</sup>

## NACHSPEISE / DESSERT

Hausgebackenes Schokoladenkuchle<sup>(Gw,Ei,L)</sup> | Mango | Pistazieneis<sup>(Ei,L)</sup>  
Home baked chocolate cake<sup>(Gw,Ei,L)</sup> | mango | pistachio ice cream<sup>(Ei,L)</sup>

