

Dinner for two

FREITAG, 27. FEBRUAR 2026 - 45 € PRO PERSON

INKLUSIVE 1/2 FLASCHE WEIN

VORSPEISE / STARTER

Bunte Blattsalate | Fruchtfilets | Kokos-Ingwer-Hühnchen^(Gw)
Mixed leaf salads | fruit fillets | coconut-ginger chicken^(Gw)

SUPPE / SOUP

Getrübte Kartoffel-Sellerie-Suppe^(Se,L) | **Garnele**^(Sch)
Truffled potato-celery soup^(Se,L) | Shrimp^(Sch)

HAUPTGANG / MAIN COURSE

Rosa gebratene Entenbrust | Sojagemüse^(So) |
gebackene Reisbällchen^(Gw,Ei,L)
Medium roasted duck breast | Thai vegetables^(So) |
baked rice balls^(Gw,Ei,L)

ODER / OR

Filet vom Seesaibling^(Fi,Gw) | Pastinakencrem^(L) | Brokkoli^(L) |
gebratene Polenta^(L)
Fillet of Arctic char^(Fi,Gw) | parsnip cream^(L) | broccoli^(L) | fried polenta^(L)

NACHSPEISE / DESSERT

Hausgebackenes Gewürzküchle^(N,Ei,L,Gw) | Brombeeren | **Sanddorn-Eis**^(Ei,L)
Homemade spiced cake^(N,Ei,Gw,L) | blackberries | sea buckthorn ice cream^(Ei,L)

