

Dinner for two

FREITAG, 20. MÄRZ 2026 - 45 € PRO PERSON

INKLUSIVE 1/2 FLASCHE WEIN

VORSPEISE / STARTER

Gegrillter grüner Spargel | Paprika | Ziegenfrischkäsemoussé^(L)

Grilled green asparagus | sweet pepper | goat cream cheese moussé^(L)

SUPPE / SOUP

Aufgeschäumte Bärlauchsuppe^(Se,L) | pochiertes Ei

Foamed wild garlic^(L,Se) | poached egg

HAUPTGANG / MAIN COURSE

Sautierte Maispouardenbrust | buntes Frühlingsgemüse |
hausgemachte Morchel-Spritzkartoffeln^(Ei) | Madeirasauce^(Se)

Sautéed corn-feed chicken breast | spring vegetables |
homemade morel roast potatoes^(Ei) | Madeirasauce^(Se)

ODER / OR

Filet vom Kabeljau^(Fi,Gw) | Avocado-Tomatengemüse |
hausgemachtem Spinatflan^(Ei,L)

Cod fish fillet^(Fi,Gw) | avocado-tomato vegetables |
homemade spinach flan^(Ei,L)

NACHSPEISE / DESSERT

Moussé von der Erdbeere^(L) | Orangensabayone^(L) | Schokoladensegel

Moussé of strawberry^(L) | orange sabayone^(L) | chocolate sail

