

Dinner for two

FREITAG, 13. MÄRZ 2026 - 45 € PRO PERSON

INKLUSIVE 1/2 FLASCHE WEIN

VORSPEISE / STARTER

Pfefferhühnchen | Bulgur-Orangen-Salat | Frühlingslauch | Kreuzkümmel

Pepper chicken | Bulgur orange salad | Spring onions | Cumin

SUPPE / SOUP

Fruchtige Tomatensuppe | Burrata | Basilikum-Pesto^(Pi)

Fruity tomato soup | Burrata | Basil pesto ^(Pi)

HAUPTGANG / MAIN COURSE

Marokkanischer Lammrücken | gegrillter grüner Spargel | Paprika | gebratene Polenta^(L)

Moroccan lamb loin | grilled green asparagus | bell pepper | fried polenta ^(L)

ODER / OR

Filet vom Lachs in Parmesan-Ei-Hülle^(Gw,Ei) | Sepia-Nudeln^(Fi,Gw,Ei) | Romanesco^(L) | Tomatensugo

Salmon fillet in a Parmesan-egg coating ^(Gw, Ei) | Cuttlefish noodles ^(Fi, Gw, Ei) | Romanesco ^(L) | Tomato sauce

NACHSPEISE / DESSERT

Mascarpone-Brombeer-Schichtcreme^(L) | Amarettini-Brösel^(L,Ei,Gw,LN)

Mascarpone-Blackberry Layer Cream^(L) | Amarettini Crumbs^(L,Ei,Gw,LN)

