

Dinner for two

FREITAG, 27. MÄRZ 2026 - 45 € PRO PERSON

INKLUSIVE 1/2 FLASCHE WEIN

VORSPEISE / STARTER

Bunter Spargelsalat | Kresseviniagrette | Schwarzwälder Schinken⁽¹⁾
Colorful asparagus salad | Watercress vinaigrette | Black Forest ham ⁽¹⁾

SUPPE / SOUP

Essenz vom Rind^(Se) | Kräuterflädle^(Gw,Ei,L)
Essence of Beef^(Se) | Herb pancakes ^(Gw, egg, L)

HAUPTGANG / MAIN COURSE

Mit Salbei und Limette marinierte Lammhüfte | gegrillter grüner Spargel | Paprika | Basilikum-Gnocchi^(Gw,Ei)
Lamb rump marinated with sage and lime | grilled green asparagus | bell peppers | basil gnocchi ^(GW, egg)

ODER / OR

Filet vom Seesaibling^(Fi,Gw) | Karottencreme | Brokkoli^(L) | hausgemachte Herzoginkartoffeln^(Ei)
Fillet of Arctic char ^(Fi,Gw) | Carrot cream | Broccoli ^(L) | Homemade Duchess potatoes ^(Egg)

NACHSPEISE / DESSERT

Hausgemachtes Sanddorn-Eis^(Ei,L) | Brombeeren | Brownie^(Gw,Ei,L,N)
Homemade sea buckthorn ice cream ^(egg, L) | Blackberries | Brownie ^(Gw, egg, L, N)

