

Dinner for two

FREITAG, 24. APRIL 2026 - 45 € PRO PERSON

INKLUSIVE 1/2 FLASCHE WEIN

VORSPEISE / STARTER

Vitello Tonnato^(Se) | hausgemachte Sauce^(L,Fi,Ei) | Rucola
Vitello Tonnato^(Se) | homemade Sauce^(L,Fi,Ei) | arugula

SUPPE / SOUP

Kartoffelrahm-Suppe^(Se,L) | süßen Senf | Dill | Räucherlachs^(Fi)
Potato cream soup^(Se,L) | sweet mustard | dill | smoked salmon^(Fi)

HAUPTGANG / MAIN COURSE

Rosa gebratenes Rinderrückensteak | grüne Bohne^(L) |
gebackene Süßkartoffeln | Tomatensalsa
Medium roasted beef sirloin steak | green beans^(L) |
baked sweet potatoes | tomato salsa

ODER / OR

Filet vom Kabeljau^(Fi,GW) | Ofentomaten | Wildkräuter |
Spargel-Risotto^(L)
Cod fish fillet^(Fi,GW) | oven tomatoes | wild herbs |
asparagus risotto^(L)

NACHSPEISE / DESSERT

Hausgebackenes Lavaküchle^(Ei,L,GW) | 2erlei Himbeeren^(Ei)
Home baked lava cake^(Ei,L, GW) | two kinds of raspberries^(Ei)

