

Dinner for two

FREITAG, 08. MAI 2026 - 45 € PRO PERSON

INKLUSIVE 1/2 FLASCHE WEIN

VORSPEISE / STARTER

Gegrillte Zucchini | Paprika | Artischocke |
sautiertem Kaninchenrücken | Grissini^(GW)
Grilled courgette | sweet pepper | artichoke |
sautéed rabbit loin | Grissini^(GW)

SUPPE / SOUP

Suppe von Frühlingslauch und Basilikum^(Se) |
Blätterteighaube^(GW,Ei,L)
Soup of spring onions and basil^(Se) | puff pastry lid^(GW,Ei,L)

HAUPTGANG / MAIN COURSE

Osso Buco | Wurzelgemüse^(Se) | cremige Polenta^(L)
Osso Buco | root vegetables^(Se) | creamy polenta^(L)

ODER / OR

Filet vom Seesaibling^(Fi,GW) | 2erlei Aubergine | Ofentomaten |
hausgemachte Basilikum-Gnocchi^(GW,Ei)
Fillet of char^(Fi,GW) | two kinds of eggplant | oven-roasted tomatoes |
homemade basil gnocchi^(GW,Ei)

NACHSPEISE / DESSERT

2erlei von der Himbeere^(Ei) | Brownie^(GW,Ei,L,N) | Minze
Two kinds of raspberry^(Ei) | Brownie^(GW,Ei,L,N) | mint

