

# Dinner for two

FREITAG, 22. MAI 2026 - 45 € PRO PERSON

INKLUSIVE 1/2 FLASCHE WEIN

## VORSPEISE / STARTER

2 Crostinis<sup>(GW)</sup> | Avocado | Tomate | Zucchini | Serrano-Schinken

2 Crostinis | avocado | tomato | courgette | Serrano ham

## SUPPE / SOUP

Aufgeschäumte Rucolasuppe<sup>(Se,L)</sup> | Lachspraline<sup>(Fi,GW)</sup>

Foamed rocket soup<sup>(Se,L)</sup> | salmon praline<sup>(Fi,GW)</sup>

## HAUPTGANG / MAIN COURSE

Marrokanischer Lammspieß | Aubergine | Tomate | grünem Spargel |  
Minzjoghurt<sup>(L)</sup> | Couscous

Moroccan lamb skewer <sup>(se)</sup> | eggplant | tomato | green asparagus |  
mint yoghurt<sup>(L)</sup> | Couscous

## ODER / OR

Filet vom Kabeljau in Käse-Ei-Hülle<sup>(L,Ei,GW)</sup> | Romanesco |  
Sepianudeln<sup>(Fi)</sup> | Tomatensugo

Cod fillet in cheese-egg coating<sup>(Fi)</sup> | romanesco |  
cuttlefish noodles<sup>(Fi)</sup> | tomato sugo

## NACHSPEISE / DESSERT

Hausgebackene Erdbeertarte<sup>(GW,Ei,L)</sup> | weißes Kaffee-Eis<sup>(L)</sup> | Sahne<sup>(L)</sup>

Home baked strawberry tarte<sup>(GW,Ei,L)</sup> | white coffee ice cream<sup>(L)</sup> | cream<sup>(L)</sup>

