

Dinner for two

FREITAG, 05. JUNI 2026 - 45 € PRO PERSON

INKLUSIVE 1/2 FLASCHE WEIN

VORSPEISE / STARTER

Carpaccio vom Rind | Parmesan | Pinienkerne | Rucola
Beef Carpaccio | Parmesan | pine nuts | arugula

SUPPE / SOUP

Weißer Tomatensuppe^(Se,L) | Basilikumnocken^(GW,Ei,L) | Concassée |
hausgebackenen Grissini^(GW)
White tomato soup^(L,Se) | basil dumplings^(GW,Ei,L) | Concassée |
home baked Grissini^(GW)

HAUPTGANG / MAIN COURSE

Rosa gebratene Entenbrust | Spargelcreme^(L) | wilder Brokkoli^(L)
Bärlauch-Herzoginkartoffeln^(Ei)
Medium roasted duck breast | asparagus crème^(L) | wild broccoli^(L)
wild garlic-duchess potatoes^(Ei)

ODER / OR

Filet vom Lachs^(Fi,GW) | Parmesanchip | Spargelrisotto^(L)
Salmon fillet^(Fi,GW) | Parmesan chip | asparagus risotto^(L)

NACHSPEISE / DESSERT

Mousse von belgischer Schokolade^(L) | marinierte Erdbeeren | Minz-Pesto^(N)
Mousse of belgian chocolate^(L) | marinated strawberries | mint pesto^(N)

