

# Dinner for two

FREITAG, 19. JUNI 2026 - 45 € PRO PERSON

INKLUSIVE 1/2 FLASCHE WEIN

## VORSPEISE / STARTER

Gegrillter Spargel | Paprika | karamellisierte Ziegenkäse  
Grilled asparagus | bell peppers | caramelized goat cheese

## SUPPE / SOUP

Aufgeschäumte Rucolasuppe<sup>(L)</sup> | Pinienkerne | Serrano-Schinken  
Foamed arugula soup <sup>(L)</sup> | Pine nuts | Serrano ham

## HAUPTGANG / MAIN COURSE

Mit Basilikum und Brie<sup>(L)</sup> gefüllte Hähnchenbrust | Grillgemüse |  
hausgemachte Gnocchi<sup>(Ei, Gw)</sup> | Pesto<sup>(Pi L)</sup>  
Chicken breast stuffed with basil and Brie <sup>(L)</sup> | Grilled vegetables |  
Homemade gnocchi <sup>(Egg, Gw)</sup> | Pesto <sup>(Pi L)</sup>

ODER / OR

Filet vom Wolfsbarsch<sup>(Fi)</sup> | Pimentos | Ofendringlinge | Mojo Rojo  
Fillet of sea bass <sup>(Fi)</sup> | Pimentos | Oven triplets | Mojo Rojo

## NACHSPEISE / DESSERT

Aprikosen-Crumble<sup>(Gw, L)</sup> | Pistazieneis<sup>(Ei, L)</sup>  
Apricot crumble <sup>(Gw, L)</sup> | Pistachio ice cream <sup>(egg, L)</sup>

