

Dinner for two

FREITAG, 10. JULI 2026 - 45 € PRO PERSON

INKLUSIVE 1/2 FLASCHE WEIN

VORSPEISE / STARTER

Salat von geflammter Wassermelone, Gurke, Olive & roter Zwiebel |
gebackene Avocado (Ei, GW) | Aioli vom schwarzen Knoblauch (L)

Blowtorched watermelon salad with cucumber, olives & red onion |
Baked avocado (Ei, GW) | Black garlic aioli (L)

SUPPE / SOUP

Weißer Tomatenschaum (L, Se) | Parmesanravioli (Ei, GW, L) | gehobelter
Balsamico (So2)

White tomato foam (L, Se) | Parmesan ravioli (Ei, GW, L) |
Shaved aged balsamic (So2)

HAUPTGANG / MAIN COURSE

Kalbsfilet mit Zitronenkruste (GW, Se) | gegrillte Aprikose |
Paprikacreme | Salbei-Gnocchi (Ei, GW)

Veal fillet with a lemon crust (GW, Se) | Grilled apricot | Red pepper purée
| Sage gnocchi (Ei, GW)

ODER / OR

Flammbierte Riesengarnelen | Blumenkohlvariation (L) | Sepia-Pasta (Ei, GW)
| Korianderpesto

Flambéed king prawns | Cauliflower variation (L) | Squid ink pasta (Ei, GW)
| Coriander pesto

NACHSPEISE / DESSERT

Regionale Sommerbeeren | geeistes von Gartenkräuter | Joghurt (L) |
Weiße Schokolade (L, So)

Regional summer berries | Garden herb sorbet | Yogurt (L) |
White chocolate (L, So)

