

Dinner for two

FREITAG, 17. JULI 2026 - 45 € PRO PERSON

INKLUSIVE 1/2 FLASCHE WEIN

SUPPE / SOUP

Geeiste Gurken-Minzsuppe ^(L) | Gin Tonic ^(Ei) | Kräuter-Tramezzino ^(Gw,L)
iced cucumber-mint-soup ^(L) | gin and tonic ^(egg) | herb tramezzino ^(Gw;L)

VORSPEISE / STARTER

Gegrillte Jakobsmuschel | Safranschaum ^(L) | Enoki-Pilze ^(So) |
Pink Grapefruit | Reis-Chip
grilled scallop | saffron foam ^(L) | enoki mushrooms ^(So) | pink grapefruit |
rice chip

HAUPTGANG / MAIN COURSE

Rosa Lammsteakhälfte | Jus vom schwarzen Knoblauch ^(Se) |
Fächerkartoffel ^(1,L) | Erbse ^(L) | Perlzwiebel
pink lamb rump steak ^(L) | black garlic jus ^(Se) | baked potato |
pea | pearl onion

ODER / OR

Gebratene Seeteufelbäckchen | Zitronengras-Beurre blanc ^(Fi,L,Se) |
gerösteter Pak Choi | Kartoffel-Wasabipüree ^(Ei,Gw,)
fried monkfish cheeks | lemongrass beurre blanc ^(Fi,L,Se) |
roasted pak choi | potato-wasabi purée ^(Egg,Gw)

NACHSPEISE / DESSERT

Crema catalana vom Lavendel ^(Ei,L) | Passionsfrucht | eingelegte Pinienkerne |
lavender crema catalana ^(Egg,L) | passions fruit | pickled pine nuts

