

Dinner for two

FREITAG, 24. JULI 2026 - 45 € PRO PERSON

INKLUSIVE 1/2 FLASCHE WEIN

VORSPEISE / STARTER

Gebackener Manchego^(L) | Tomaten-Aprikosensalat | Basilikumöl
Rucola | Balsamico

baked Manchego ^(L) | tomato-apricot salad | basil oil | arugula |
balsamic vinegar

SUPPE / SOUP

Rinder-Essenz ^(Se) | Steinpilzravioli ^(L,Ei,Gw) | Parmesanschaum ^(L) |
beef essence ^(Se) | porcini mushroom ravioli ^(L,Egg,Gw) | parmesan foam ^(L) |

HAUPTGANG / MAIN COURSE

Saltimbocca vom Duroc-Schwein | Pinienkerne-Jus ^(Se) | Ratatouille |
geröstete Polenta ^(Ei,L,Se)
duroc pork saltimbocca | pine nut jus ^(Se) | ratatouille |
roasted polenta ^(Egg,L,Se)

ODER / OR

Seeteufelbäckchen im Knuspermantel ^(Gw) | Zitronen-Thymiansoße ^(Se,L)
Ratatouille | Spinatgnocchi ^(Ei,Gw)

monkfish cheeks in a crispy coating ^(Gw) | lemon-thyme sauce ^(Se,L) |
ratatouille | spinach gnocchi ^(Egg,Gw)

NACHSPEISE / DESSERT

Rosmarin-Panna cotta ^(L) | Zweierlei Brombeere | Butterstreusel ^(Gw,L)
Himbeersorbet |

rosemary panna cotta ^(L) | two types of blackberry | butter sprinkles ^(Gw,L)
raspberry sorbet

