

Dinner for two

FREITAG, 07. AUGUST 2026 - 45 € PRO PERSON

INKLUSIVE 1/2 FLASCHE WEIN

VORSPEISE / STARTER

Mediterran gefülltes Filet vom Duroc-Schwein⁽¹⁾ | Erdbeere | Pfifferlinge | Senfkräuter^(Se, So2)

Mediterranean stuffed Duroc pork fillet⁽¹⁾ | strawberry | chanterelle mushrooms | mustard herbs^(Se, So2)

SUPPE / SOUP

Lauwarme Tomaten-Pfirsich-Suppe | karamellisierte Fenchel | Burrataschaum^(L) | Pinienkerne

Warm tomato-peach soup | caramelized fennel | burrata foam^(L) | pine nuts

HAUPTGANG / MAIN COURSE

Gegrilltes Doradenfilet | Mojo Verde^(Gw, So2) | Gärtner Liebers Blütenkohl^(L) | Zitronenrisotto^(L, Se)

Grilled sea bream fillet | mojo verde^(Gw, So2) | Liebers garden cauliflower^(L) | lemon risotto^(L, Se)

ODER / OR

Kalbsfilet im Kräutermantel^(Gw) | Portweinjus^(So2) | Babyspinat | Paprika-Kartoffel-Gratin^(L)

Herb-crusted veal fillet^(Gw) | port wine jus^(So2) | baby spinach | paprika potato gratin^(L)

NACHSPEISE / DESSERT

Kaltgeschlagener Cheesecake^(Gw, Ei, L) | Haselnuss^(N) | Brombeersorbet | Zitronenmelisse

Cold-whipped cheesecake^(Gw, Ei, L) | hazelnut^(N) | blackberry sorbet | lemon balm

