

Dinner for two

FREITAG, 21. AUGUST 2026 - 45 € PRO PERSON

INKLUSIVE 1/2 FLASCHE WEIN

VORSPEISE / STARTER

Gebackene Aubergine (Ei, Gw) | Schafskäse | Tomaten-Pfirsich-Chutney
Basilikum

Baked Aubergine (Ei, Gw) | Feta Cheese | Tomato & Peach Chutney | Basil

SUPPE / SOUP

Beef Tea mit asiatischen Aromen (Gw, So) | Tatar | Wachtelei

Beef Tea with Asian Aromas (Gw, So) | Beef Tartare | Quail Egg

HAUPTGANG / MAIN COURSE

Lammrücken im Tramezzini (Ei, Gw, L, So) | Bohnencreme (L) | grüne Bohne
Rosmarinkartoffeln | schwarze Knoblauchjus (Se)

Tramezzini-Crusted Loin of Lamb (Ei, Gw, L, So) | Bean Purée (L) | Green Bean
Rosemary Potatoes | Black Garlic Jus (Se)

ODER / OR

Gegrillter Oktopus | Muschelschaum (L, Se, W) | Zitronen-Fenchel
geräuchertes Paprikarisotto (L, Se) | Grapefruit

Grilled Octopus | Shellfish Foam (L, Se, W) | Lemon & Fennel

Smoked Paprika Risotto (L, Se) | Grapefruit

NACHSPEISE / DESSERT

Pekannuss-Schoko-Riegel (Ei, Gw, L, N) | Birnen-Thymian-Sorbet
Espressoschaum (Ei)

Pecan & Chocolate Bar (Ei, Gw, L, N) | Pear & Thyme Sorbet

Espresso Foam (Ei)

