

Dinner for two

FREITAG, 18. SEPTEMBER 2026 - 45 € PRO PERSON
INKLUSIVE 1/2 FLASCHE WEIN

VORSPEISE / STARTER

Kohlrabi-Carpaccio

Grüner Apfel | Knusper-Cannelloni | Ziegenkäse | Haselnussvinaigrette

Kohlrabi Carpaccio

Green Apple | Crispy Cannelloni | Goat's Cheese | Hazelnut Vinaigrette

Allergene / Allergens: Glutenhaltiges Getreide (Weizen) | Milch und Milcherzeugnisse | Schalenfrüchte (Haselnüsse)

SUPPE / SOUP

Schaumsuppe von lila Karotten

Hähnchen im Engelshaar | Buttermilchschaum

Purple Carrot Velouté

Chicken in Kataifi Pastry | Buttermilk Foam

Allergene / Allergens: Glutenhaltiges Getreide (Weizen) | Milch und Milcherzeugnisse | Sellerie und Sellerieerzeugnisse

HAUPTGANG / MAIN COURSE

Rosa gebratener Lammrücken mit Kräuterkruste

Schwarzer-Knoblauch-Jus | Speckbohne „Grün & Weiß“ | getrüffelte Schichtkartoffel

Pink-Roasted Loin of Lamb with Herb Crust

Black Garlic Jus | Green and White Beans with Bacon | Truffled Layered Potato

Allergene / Allergens: Glutenhaltiges Getreide (Weizen) | Eier und Eierzeugnisse | Milch und Milcherzeugnisse | Sellerie und Sellerieerzeugnisse

ODER / OR

Gebackene Lachspralinen

Zitronen-Beurre-blanc | Wilder Blumenkohl | Rote-Bete-Püree | Senfkaviar

Baked Salmon Pralines

Lemon Beurre Blanc | Wild Cauliflower | Beetroot Purée | Mustard Caviar

Allergene / Allergens: Glutenhaltiges Getreide (Weizen) | Eier und Eierzeugnisse | Milch und Milcherzeugnisse | Senf und Senferzeugnisse | Schwefeldioxid und Sulfite

NACHSPEISE / DESSERT

Zwetschgen-Crumble

Popcorneis | Sauerklee | Vanille-Zimt-Espuma

Plum Crumble

Popcorn Ice Cream | Wood Sorrel | Vanilla and Cinnamon Espuma

Allergene / Allergens: Glutenhaltiges Getreide (Weizen) | Eier und Eierzeugnisse | Milch und Milcherzeugnisse | Schalenfrüchte

