

Dinner for two

FREITAG, 21. MÄRZ 2025

VORSPEISE / STARTER

Bulgur-Orangen-Salat | Frühlingslauch | Kreuzkümmel |
rosa gebratener Entenbrust

Bulgur-orange salad | spring leeks | cumin |
medium roasted duck breast

SUPPE / SOUP

Essenz vom Hirsch^(Se) | hausgemachte Pilzravioli^(G,Ei)

Clear soup of deer^(Se) | homemade mushroom ravioli^(G,Ei)

HAUPTGANG / MAIN COURSE

Geschmorte Ochsenbacke^(Se) | Selleriepüree^(Se,L) | Rosenkohl^(L) |
hausgemachte Wickelklöße^(L,Ei,G)

Braised ox cheek^(Se) | celery puree^(Se,L) | brussels sprouts^(L) |
homemade wrap dumplings^(L,Ei,G)

ODER / OR

Filet vom Zander^(Fi,G) | Ofentomaten | grünem Risotto^(Se,L)

Fillet of pike perch^(Fi,G) | oven tomatoes | green risotto^(Se,L)

NACHSPEISE / DESSERT

Hausgemachtes Basilikumeis^(Ei,L) | Majoranwaffel^(Ei,L,G) | Himbeeren

Homemade basil ice cream^(Ei,L) | marjoran waffle^(Ei,L,G) | raspberries

