

Dinner for two

FREITAG, 04. APRIL 2025

VORSPEISE / STARTER

Gegrillter Spargel und Paprika | Kräuterziegenkäse^(L) | Serrano |
hausgemachte Grissini^(G)

Grilled asparagus and sweet pepper | herb goat's cheese^(L) |
Serrano ham | homemade Grissini^(G)

SUPPE / SOUP

Aufgeschäumte Bärlauchsuppe^(Se,L) | pochierten Ei | Karottenstroh

Creamy wild garlic soup^(Se,L) | poached egg | carrot straw

HAUPTGANG / MAIN COURSE

Filet vom Duroc Schwein | Zweierlei Bohnen^(L,1) | Madeirasauce^(Se) |
hausgemachte Herzoginkartoffeln^(Ei)

Fillet of Duroc pork | two kinds of beans | Madeirasauce^(Se) |
homemade duchess potatoes^(Ei)

ODER / OR

Filet vom schwarzen Heilbutt^(Fi,G) | Avocado-Tomaten Gemüse |
gebackene Risottobällchen^(L,Ei,G)

Fillet of black halibut^(Fi,G) | avocado-tomato vegetable |
baked risotto balls^(L,Ei,G)

NACHSPEISE / DESSERT

Vanillemousse^(L) | Rharbarber | Schokosegel

Vanilla mousse^(L) | rhubarb | chocolate sail

