

## ***Dinner-for-two im März***

### Vorspeisen

#### **Erbsensuppe**



**Räucherlachs an Rucola Salat**  
mit Dill-Senf-Sauce und Röstitaler

### Hauptgang

**Schweinefilet unter der Kruste**  
mit frischem Gemüse und in Butter gebratene Gnocchi



**Seehecht auf Gemüse - Spaghetti**  
mit gebackenen Drillingen und Safransauce



**Riesling - Risotto**  
cremig gekocht mit Grillgemüse

### Dessert

**Heidelbeere - Cheesecake mit Schlagsahne**

#### ***Tipp:***

***Unsere „Dinner for two“ Gutscheine erhalten Sie auch an der Rezeption***