

menu

Inspiration aus der Küche

4. Dezember 2025

EINSTIEG

Salate und hausgemachte Dressings 18
vom Buffet

VORAB aus der Showküche

Balik-Lachs | flambierter Tataki-Lachs | 22
Rote Bete

SUPPE

Consommé | Fleischstrudel | 7
Schnittlauch

oder



Kürbis | Kernöl | Croutons 7

ZWISCHENDURCH

Jakobsmuschel | Blutwurst | Erbse | 22
Kürbis | Weißwein

oder



Radicchio | Aquarello | schwarze Nuss | 14
Parmesan | Trüffel

HAUPTGANG

Dorade Royal | Tomaten-Fenchel-Ragout | 32
Bohnen | Safran | Fregola Sarda

oder

Kalbs-Tafelspitz | Babygemüse | 32
rotes Zwiebelkonfit | Parmesan-Churros |
Chimichurri

oder



Gebackene Champignons | Pflücksalat | 22
Sauce Tatar

KÄSE

Internationale Käse 12
und frische Früchte vom Buffet

DESSERT Servieren wir Ihnen

Passionsfrucht | Mango | Kokos 14

oder

Topfenknödel | Marillenröster 12

*Für unsere kleinen Gäste gibt
es eine zauberhafte Kinderkarte.*

Gerne erstellen wir Ihnen auf Wunsch ein spezielles Menü,
das auf Ihre Allergene abgestimmt ist.
Gerne können wir auch ein vegetarisches oder veganes Menü für
Sie zubereiten. Sollten Sie dies wünschen geben Sie bitte bis 13.00
Uhr an der Rezeption Bescheid. Kleine Menüänderungen unter
Vorbehalt!