

menu

Kulinarische Reise

05. September 2025

EINSTIEG

Salate und hausgemachte Dressings
vom Buffet 18

VORAB aus der Showküche

Crème Brûlée vom Muskatkürbis |
Ziegenkäse-Eis | Pumpernickel |
Kürbiskerne | Honigkresse

SUPPE

Consommé | Schinkenschöberl |
Schnittlauch 7

oder

 Apfel | Sellerie | Croutons | Affila 7

ZWISCHENDURCH

Gebackenes Spanferkelkotelett |
Erdäpfel-Vogerlsalat | Radieschen |
Sauce Remoulade 22

oder

 Spinatknödel | braune Butter |
Röstzwiebel | Almkäse | Schnittlauch 14

HAUPTGANG

Hamachi | Sesam | Wokgemüse |
Pak Choi | Udon | Ponzu 32

oder

Kalbsfilet | Kräutermantel |
Blütengemüse | Tropea-Zwiebel |
Dijon-Senf-Püree | Cognac-Rahm-Soße 32

oder

 Ofen Feta | Honigtomate |
Kalamata Olive | rote Zwiebel |
Ciabatta | Rucola 22

KÄSE

Internationale Käse
und frische Früchte vom Buffet 12

DESSERT vom Buffet

Topfenknödel | Marillenröster 12

oder

Basilikum | weiße Schokolade Zitrone 14

*Für unsere kleinen Gäste gibt
es ein zauberhaftes Kinderbuffet.*

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!