

menu

Ein genussvoller Abend

21.05.2025

EINSTIEG

Salate und hausgemachte Dressings
vom Buffet 18

VORAB aus der Showküche

Lobster | weiße Riesenbohnen |
Dillcreme 22

SUPPE

Consommé | Bernerröllchen |
Schnittlauch 7

oder

 Karfiolcreme | Brokkoliröschen 7

ZWISCHENDURCH

Kaninchen | Speck | Wirsing |
Zwetschge | Erdäpfelpaunzen 22

oder

 Grüner Spargel | Edelpilze | Jus |
Haselnüsse 14

HAUPTGANG

Fjord Forelle | Lauch | Aquarello Risotto |
Tomate 32

oder

Rehrücken | Mairitterlinge | Brokkoli |
Marille | Schupfnudeln | Wildjus 32

oder

 Ofen-Feta | rote Zwiebeln |
Kalamata Oliven | Honigtomaten |
Rucola | Ciabatta 22

KÄSE

Internationale Käse 12
und frische Früchte vom Buffet

DESSERT vom Buffet

Passionsfrucht | Kokos | Makadamia 14

oder

Haselnuss | Tonka | Erdbeere 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!