

menu

Chef Dinner

12. Mai 2025

EINSTIEG

Salate und hausgemachte Dressings
vom Buffet 18

VORAB aus der Showküche

Tempura | Softshell Krabbe | 24
Krautsalat | Chilli-Majonaisse

SUPPE

Consommé | Speckknödel | 7
Schnittlauch

oder



Süßkartoffel Cremesuppe | Chips 7

ZWISCHENDURCH

Ziegen-Kitz | Erdäpfelsalat | 22
Bärlauch-Kapern | Bozner Sauce

oder



Baby Karfiol | Polonaise | 14
Petersilien Mousseline | Schnittlauch

HAUPTGANG

Rotbarsch | Garnele | Junglauch | 32
Honigtomate | Kräuter-Tarhonya

oder

Kalbstafelspitz | Marktgemüse | 32
Erdäpfel-Krapfen | Chimichurri

oder



Gefüllter Spitzpaprika | Couscous | Feta | 22
Rucola | Tomaten-Olivenragout

KÄSE

Internationale Käse 12
und frische Früchte vom Buffet

DESSERT vom Buffet

Malakoff-Törtchen 12

oder

Joghurt | Basilikum | Holunder 14

*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!