

# menu

## Ein genussvoller Abend

15. April 2026

### EINSTIEG

Salate und hausgemachte Dressings  
vom Buffet 18

### VORAB aus der Showküche

Jakobsmuschel | Erbse | Karotte | Yuzu 22

### SUPPE

Consommé | getrüffeltes Royal |  
Schnittlauch 7

*oder*

 Rote Paprika | Schüttelbrot |  
Gartenkresse 7

### ZWISCHENDURCH

Kaninchenrücken | Ragout | 22  
Topinambur | Keniabohnen |  
Tomberrys

*oder*

 Rote Beete Knödel | Krenmousseline | 14  
Mangold | Braune Butter | Almkäse


### HAUPTGANG

Adlerfisch | Wilder Brokkoli | Fenchel | 32  
Chorizo | Rollgerste | Pernod-Schaum

*oder*

Rib-Eye-Steak | Salatherz | Speck-Mayo | 32  
Grüner Spargel | Erdäpfel | Krapfen |  
Rosmarin-Jus

*oder*

 Fusilli | Bärlauch | Morcheln | Erbsen | 22  
Pekannüsse | Feta | Rucola

### KÄSE

Internationale Käse 12  
und frische Früchte vom Buffet

### DESSERT vom Buffet

Mango | Chili | Dunkle Schokolade 14

*oder*

Kaffee | Zwetschke | Rotwein 12

*Für unsere kleinen Gäste gibt  
es eine zauberhafte Kinderkarte*

Der Menüpreis beträgt € 70,00 pro Erwachsenen bzw. pro Kind ab 15 Jahren. Gerne erstellen wir Ihnen auf Wunsch ein spezielles Menü, das auf Ihre Allergene abgestimmt ist. Wir können 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!