

menu

Kulinarische Reise

19. Dezember 2025

EINSTIEG

Salate und hausgemachte Dressings 18
vom Buffet

D
A
H
E
I
M

VORAB aus der Showküche

Buratina-Salat | Basilikum-Pesto | 18
Tomaten

B
E
I
M

SUPPE

Consommé Royale | Grüner Spargel | 7
Schnittlauch

S
T
A
N
G
L
W
I
R
T

oder

Tomate | Kokos | Basilikum | 7
Pane Carasau

ZWISCHENDURCH

Taubenbrust | Amaranth | 22
Kohlsprossen | Sellerie | Trüffeljus

oder

Salbei-Gnocchi | Spinat | Kürbis | 14
Tomberrys | Pecorino

HAUPTGANG

Lachsfilet | Mangold | Tomate | 32
Paprika-Tarhonya | Safranschaum

oder

Kalbsfilet | Marktgemüse | 32
Kräutersaitlinge | Erdäpfelstrudel |
Pfefferrahmsauce

oder

Spitzpaprika | Couscous | Feta | 22
Honigtomatensauce | Sauerrahm

KÄSE

Internationale Käse 12
und frische Früchte vom Buffet

DESSERT Servieren wir Ihnen

Zimt-Panna-Cotta | Cranberry | Spekulatius 14

oder

Grießbrei | Beerenröster 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!