

menu

Kulinarische Reise

19. Dezember 2025

EINSTIEG

Salate und hausgemachte Dressings
vom Buffet 18

VORAB aus der Showküche

Buratina-Salat | Basilikum-Pesto |
Tomaten 18

SUPPE

Consommé Royale | Grüner Spargel |
Schnittlauch 7

oder

 Tomate | Kokos | Basilikum |
Pane Carasau 7

ZWISCHENDURCH

Taubenbrust | Amaranth |
Kohlsprossen | Sellerie | Trüffeljus 22

oder

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

HAUPTGANG

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

oder

Kalbsfilet | Marktgemüse |
Kräutersaitlinge | Erdäpfelstrudel |
Pfefferrahmsauce 32

oder



Spitzpaprika | Couscous | Feta |
Honigtomatensauce | Sauerrahm 22

KÄSE

Internationale Käse
und frische Früchte vom Buffet 12

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!