Donnerstag, 19. November 2026

Beef Tatar
Asia Style
gebeiztes Eigelb
Miso- Vinaigrette
...oder...
Glasnudelsalat
Sojasprossen, Gemüse
Limette, Chili
***
Terlaner Weinsuppe
Zimtcroutons
***
Marktfrische Salate vom Buffet
***

Land und Flur
Vom Heimischen Kalb
Ragout
in einer Holunder-Balsamsoße
Preiselbeerbirne
Mandelbroccoli
Butterspätzle
...oder...

Fluss und Meer
Vom Wolfsbarsch
Filet auf der Haut gebraten
Dijonsenf- Schaum
Wurzelgemüse
Kartoffelpüree
...oder...

Fleischloser Genuss
Kandiertes Ofengemüse
Rosmarinbutter
kremige Paprikapolenta
***
Vanille Parfait
Himbeere
...oder...
Käseauswahl

DAS TANNECK
TRÄUMEN ÜBER'M TAL

Unsere Weinempfehlung:
WÜRTTEMBERG

2021 **LEMBERGER STEINWIEGE** Q.b.A. trocken
Fruchtaromen von reifen Kirschen Cassis u. Blaubeeren
Intensive Gewürznoten unterlegt mit feinkörnigen Tanninen
WG Schnaitmann, Fellbach
0,75 Fl. € 32,00

RHEINHESSEN

2023 **CHARDONNAY Gau-Odernheim** trocken
Handselektierte Chardonnay-Trauben aus den älteren Lagen des Petersberg. Spontangärung und Ausbau in 500 l Tonneau, langes Hefelager. Aromen von reifen gelben Früchten und leichter Wiesenkräuter-Würze, sehr eigenständig. Weich am Gaumen aber drüber hinaus eine animierende, ausbalancierte Säure
Weingut Becker Landgraf, Gau-Odernheim
0,75 Fl. € 35,00

Liebe Gäste, gern erhalten Sie von unseren Servicemitarbeitern die Dokumentationsliste, auf der alle Speisen und Getränke hinsichtlich enthaltener Allergene detailliert aufgeschlüsselt sind.

Name: _____ *Zimmer Nr.*_____

Bitte treffen Sie Ihre Menüwahl vormittags:

Vorspeise		*Land und Flur*	*Fluss und Meer*	*Fleischloser Genuss*
I.	*II.(veg.)*			
Kinderessen:				

Wir möchten Sie bitten, Ihren Restaurantbeleg noch am selben Abend bei Ihrem Servicemitarbeiter zu unterzeichnen.
Vielen Dank für Ihre Mithilfe!