

Samstag, 8. November 2025

Sanft rosa gebratener Rücken von
Buchmanns Landschwein
Asiatischer Gemüse- Mangosalat
Misovinaigrette

...oder...

Asiatischer Glasnudelsalat
Gemüse, Mango, Pak Choi

Fischinger Kässüpple mit Enzian verfeinert
Röstzwiebel

Salate der Jahreszeit vom Buffet

Land und Flur

**Ragout vom Hirschkalb
aus heimischer Jagd**

Wacholdersoße

Preiselbeerapfel, Gewürzblaukraut
Geschmälzte Kartoffelknödel

Fluss und Meer

Lachsforelle „blau“

Fischzucht Link/ Heimertingen

Aus dem Wurzelsud

Geriebener Kren, Salzbutter

Feine Gemüsestreifen

Petersilienkartoffel

Fleischloser Genuss

Ofenkürbis und Chicorée

Orangen- Pfefferjus

Cranberry- Risotto

Karamell- Crumble

Cappucinokrem

...oder...

Käseauswahl



Unsere Weinempfehlung:

RHEINHESSEN

2018

SANKT LAURENT Gau-Odernheim, Q.b.A. trocken

Kühler Duft nach Weichselkirsche und Holzrauch

Dichter fruchtsaftiger Rotwein mit feiner Würze und Mineralität

WG Becker-Landgraf, Gau-Odernheim

0,75 Fl. € 32,00

FRANKEN

2023

ESCHERNDORFER LUMP SILVANER, VDP.ERSTE LAGE

Kräuterig- nussige Aromen und der Duft von gelbfruchtigem Kernobst

Am Gaumen kraftvoll, mit schöner Harmonie aus fruchtigem Spiel und

feinem Schmelz. Tief und kompakt mit feinem Säurezug im Abgang

Weingut Rainer Sauer, Escherndorf

0,75 Fl. € 36,50

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

Name: _____ Zimmer Nr. _____

Bitte treffen Sie Ihre Menüwahl vormittags:

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