

Samstag, 23. Mai 2026

Mousse vom Wacholderschinken
Sauce Cumberland

...oder...

Bulgur, Minze, Gemüse,
Zitronen, Rosinen
Avocadokrem

Gazpacho „Andaluz“
Knoblauchkrusteln

Salate der Jahreszeit vom Buffet

Land und Flur

Vom heimischen Kalb

Die Hüfte sanft gebraten
Rosmarinjus

Frischer Bayerischer Spargel

Nußbutter- Hollandaise

Petersilienkartoffel

...oder...

Fluss und Meer

Vom Fjordlachs

Das Filet sanft gegart

Schaum von Zitronengras und Kokos

Asiatisches Wokgemüse

Bratreis

...oder...

Fleischloser Genuss

Zitronen- Parmesanspaghetti

Grüner Spargel

Erbsen

Blattpetersilie

Halbgefrorenes von Pistazien

Bodensee- Erdbeeren

Alter Balsamico

...oder...

Käseauswahl



DAS

TANNECK

TRÄUMEN ÜBER'M TAL

Unsere Weinempfehlung:

BAYERISCHER BODENSEE

2024

NONNENHORNER BLANC Q.b.A. trocken

Burgunder-Cuvée auf Basis von 50% Grauburgunder, 25% Weißburgunder und 25% Chardonnay. Der separate Ausbau der Weine findet feinfühlig im Holz aus zweiter und dritter Belegung statt. In der Nase Noten von gelbem Steinobst, Frühlingsblüten und ein Hauch buttriger Hefenoten. Das Mundgefühl vermittelt einen klaren, angenehm straffen und säuregetragenen Eindruck. Im Nachhall anhaltende Präsenz durch Eleganz, filigrane Frucht und Mineralität. Weingut Jonas Kurek, Nonnenhorn a. Bodensee
0,75 Fl. € 39,00

SÜDSTEIERMARK

2025

GELBER MUSKATELLER Glimmer DAC, trocken

In der Nase eindringliche Aromen von Zitrusfrüchten und dem typischen Muskatton. Am Gaumen zupackend und mineralisch was eindeutig für die Glimmerböden spricht. Satte Frucht und filigrane Säure hinterlässt eine animierende Trin. Weingut Wohlmut, Kitzack i. Sausal
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:				