

Samstag, 24. Oktober 2026

Terrine von der
geräucherten Lachsforelle
Pfeffergurken, Honig- Senf

...oder...

Gemüse- Couscous
Granatapfel, Minze

Allgäuer Käsesuppe
mit Enzian verfeinert
geröstete Brotbrockerl

Salate der Jahreszeit vom Buffet

Land und Flur

Vom heimischen Kalb

die Brust mit einer Brezenfüllung

Rosmarinjus

Blumenkohl „Polnisch“

Kartoffel- Petersilienpüree

...oder...

Fluss und Meer

Filet vom Saibling

Fischzucht Link/Heimertingen

das Filet sanft gegart

frische Rahmpfifferlinge

Tomaten, Junglauch

feine Tagliatelle

...oder...

Fleischloser Genuss

Maisplätzchen

Pfifferling, Kürbis, Haselnuß

Zwetschgen- Estragonsalsa

Dreierlei von
Belgischer Schokolade

Passionsfrucht

...oder...

Käseauswahl



Unsere Weinempfehlung:

WÜRTTEMBERG

2022 **TROLLINGER „Alte Reben“ VDP.Ortswein**, trocken
Eine Selektion der ältesten Trollingerreben aus Fellbacher Weinbergen
Klassische Aromen von Waldfrüchten, Kirschen und Bittermandeln
Am Gaumen saftige Fruchtigkeit gepaart mit einer seidigen Struktur
Weingut Aldinger, Fellbach
0,75 Fl. € 32,50

BADEN-KAISERSTUHL

2024 **WEISSER BURGUNDER Achkarren VDP.Ortswein**, trocken
Im Duft zarte gelbfruchtige und florale Noten. Am Gaumen schmelzig,
feinwürzig und elegant.
Weingut Josef Michel, Achkarren
0,75 Fl. € 32,00

*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!