

Donnerstag, 18. September 2025

18:30- 20:00 Uhr

„Panzanella“

Toskanischer Brotsalat
Oliven, Tomaten, Kapern
Büffelmozzarella, Basilikumöl

Kremige Blumenkohlsuppe
Petersilie

Marktfrische Salate vom Buffet

Land und Flur

vom Allgäuer Kalb

Tafelspitz aus dem Wurzelsud
Schnittlauch-Buttersoße
geriebener Kren, Gemüsestreifen
kremiges Kartoffelpüree

...oder...

Fluss und Meer

Mixed Grill von Edelfischen

Limette-Chilibutter
Ratatouille, Ofenkartoffel
Kräuter-Sauerrahm

...oder...

Fleischloser Genuss

Chicorée

Orangen-Pfefferjus
Cranberry-Risotto

Karamell- Crumble
Kaffee- Crem, Banane

...oder...

Käseauswahl



DAS

TANNECK

TRÄUMEN ÜBER'M TAI

Unsere Weinempfehlung:

WÜRTTEMBERG

2023

GRAU.WEISS aus VDP. Ersten & Großen Lagen trocken

Diese Burgunder-Cuvée duftet konzentriert nach Aprikose, Limette und Maracuja. Der Ausbau im 600 Liter Holzfass überträgt einen angenehmen feinen Schmelz gepaart mit einer leicht salzigen Mineralität. Weingut Schnaitmann, Fellbach
0,75 Fl. € 35,00

WÜRTTEMBERG

2023

ROSÉ FLASH NON FILTRE VDP. Gutswein bio trocken

Der Rosé präsentiert sich mit intensive Orangerot. Animierend in der Nase: würzig-rauchig, Rhabarber Sauerkirsche, rote Johannis- und Preiselbeere, sowie Blutorange. Untermalt von würzigen Noten wie roter Pfeffer und Waldmeister. Sehr lebendig am Gaumen: Die saftige Säure bereitet Trinkfreude. Die griffigen Tannine und der zarte Schmelz geben Struktur und Tiefe.
0,75 Fl. € 32,50

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:

<i>Land und Flur</i>	<i>Fluss und Meer</i>	<i>Fleischloser Genuss</i>
<i>Kinderessen:</i>		