

Dienstag, 23. Dezember 2025

Aus unserer Showküche  
Frische Tagliatelle  
„Parmigiano“  
aus dem Parmesanlaib  
\*\*\*

Kräftige Brühe vom Freilandhendl  
Griesnockerl  
\*\*\*

Salate der Jahreszeit vom Buffet  
\*\*\*

**Land und Flur**

**Vom Weiderind**

Geschmorte Backen  
Portwein- Trüffeljus  
Rosenkohlkrem und Blätter  
Brezenknödel  
...oder...

**Fluss und Meer**

**Filet vom Loup de mer**  
Auf der Haut gebraten  
Dillrahm  
Glasierte Gurken  
Safranreis  
...oder...

**Fleischloser Genuss**

**Blumenkohl gegrillt**  
Polnisch  
Karamellisiertes Püree  
\*\*\*

Blutorangen- Kaffee- Tiramisu  
Baiser  
...oder...  
Käseauswahl



DAS

**TANNECK**

TRÄUMEN ÜBER'M TAL

**Unsere Weinempfehlung:**

PFALZ

2017 **CUVÉE ROUGE Q.b.A. trocken** Merlot & Cabernet Sauvignon Trauben aus biodynamischer Wirtschaftsweise. Aus dem Glas strömen Aromen von Brombeere, schwarze Johannisbeere und Nougat. Am Gaumen samtige Wärme, elegante Frische und wieder diese tiefdunkle Frucht.  
WG Scheuermann, Niederkirchen  
0,75 Fl. € 38,00

FRANKEN

2023 **ESCHERNDORFER LUMP SILVANER 1<sup>•</sup>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. € 37,00

*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:**

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