

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- Trüffelfjus

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



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^{er} 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>		