

Donnerstag, 2. April 2026

Mousse von zweierlei
Möhrchen
Sesamkrokant
Zucchinicarpaccio

Französische Zwiebelsuppe
Welsh Rarebit

Marktfrische Salate vom Buffet

Land und Flur

Vom Allgäuer Rind

„Böfflamott“

Geschmortes Schulterstück
Balsam- Preiselbeersöße
Mandel- Brokkoli
Spätzle
...oder...

Fluss und Meer

Wolfsbarsch

Das Filet auf der Haut gebraten
Safranschaum
Auberginengemüse
Risotto
...oder...

Fleischloser Genuss

Falafel

Zitronen- Humus
Gemüse- Couscous

Gebrannte Krem
vom Alpenrahm
Banane
...oder...

Käseauswahl



Unsere Weinempfehlung:

WÜRTTEMBERG

2020 **LEMBERGER STEINWIEGE Q.b.A.** trocken
Fruchtaromen von reifen Kirschen Cassis u. Blaubeeren
Intensive Gewürznoten unterlegt mit feinkörnigen Tanninen
WG Schnaitmann, Fellbach
0,75 Fl. € 32,00

VENETIEN

2022 **SOAVE CLASSICO "Battistelle" D.O.C.**
Dieser Lagen-Soave entstammt aus einem uralten, vulkangeprägten
Garganega-Weinberg! Herrlich zitrusfruchtig mit Pfirsich und
mineralischem Unterton. Belebend frisch und saftig mit geschmeidiger
Geschmackstiefe.
Az. Agr. Le Battistelle, Monteforte d'Alpone
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:

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