Dienstag, 3. November 2026

Mousse von zweierlei
Möhrchen
Sesamkrokant
Carpaccio von den Zucchini
***
Kremige Selleriesuppe
Selleriestroh
***
Salate der Jahreszeit vom Buffet
***
Land und Flur
Vom Weiderind
Ragout in Burgunder geschmort
Champignons, Perlzwiebel
Wurzelgemüse
Brotcroutons
Speckrosenkohl
Serviettenknödel
...oder...
Fluss und Meer
Lachspflanzerl
Apfel- Lauchgemüse in Rahm
kremiges Kartoffelpüree
...oder...
Fleischloser Genuss
Aubergine
mit Bulgur gefüllt
Fetakäsekrem
Paprika
***
Zwetschgenkrapfen
mit Zwetschgenröster
...oder...
Käseauswahl

DAS
TANNECK
TRÄUMEN ÜBER'M TAL

Unsere Weinempfehlung :

RHEINHESSEN
2022 **SPÄTBURGUNDER Gau-Odernheim** unfiltriert Q.b.A. trocken
Sortentypische Frucht von Sauerkirschen und Brombeeren
Angenehme Würze mit leicht rauchigem Ton
Elegant, mineralisch mit Tiefgang. Unfiltriert abgefüllt!
WG Becker-Landgraf, Gau-Odernheim
0,75 Fl. € 32,00

WÜRTTEMBERG
2023 **RIESLING Schnait** VDP.ORTSWEIN
Höchst eigenständiger Orts-Riesling von den Sandsteinböden des „ALTENBERG"! In der Nase ein Aromafächer von reifem Pfirsich, Blutorange, Thymian und Wacholder. Am Gaumen lebendig und kraftvoll mit rassiger Säure sowie salzige Mineralität
Weingut Schnaitmann, Fellbach
0.75 Fl. € 34.00

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:

Land und Flur	*Fluss und Meer*	*Fleischloser Genuss*
Kinderessen:		

Wir möchten Sie bitten, Ihren Restaurantbeleg noch am selben Abend bei Ihrem Servicemitarbeiter zu unterzeichnen.
Vielen Dank für Ihre Mithilfe!