

Montag, 6. Juli 2026

Frischkäseterrine
Basilikum, getrocknete Tomaten
Mediterranes Gemüsetatar

Karotten- Orangensuppe
Ingwer

Marktfrische Salate vom Buffet

Land und Flur

Buchmann´s Landschwein
Filet im Speckmantel gebraten
Frische Schwammerl in Rahm
Tomaten, Junglauch
Kartoffelrösti

...oder...

Fluss und Meer

Filet von der Dorade
Safranschaum
Zitronenrisotto
Gebratener Fenchel

...oder...

Fleischloser Genuss

Karotten- Auberginencurry
Kichererbsen
Basmatireis Minzjoghurt

Toffee- Panna Cotta
Kaffeeegel
Salzkaramell
...oder...

Käseauswahl




Unsere Weinempfehlung:

PFALZ

2024 **WEISSBURGUNDER Ilbesheim „vom Landschneckenkalk“** tr.
Die Trauben für diesen Weissburgunder stammen aus den Südhängen der kleinen Kalmit. Der Ausbau im Edelstahl und im Holzfass, verleihen dem Wein Frische und Kraft. Im Mund herrlich, gelbfleischige Frucht, saftige Länge mit dezenter Kräuterwürze.
Weingut Kranz, Ilbesheim
0,75 Fl. € 35,00

RIAS BAIXAS

2024 **ALBARIÑO “GENIO Y FIGURA”** Rias Baixas D.O. 
Intensiv duftige Aromen im Glas, Cantaloupe-Melone, Litschi, Limone und mediterrane Kräuter. Am Gaumen hochfein und saftig mit pikanter Mineralität und atlantischer Salzigkeit. Tolles Zusammenspiel von Frucht und Säure. Idealer Begleiter zu Fisch und Krustentieren!
Attis Bodegas Y Vinedos
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:

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



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