

Sonntag, 8. Februar 2026

Mousse von Backsteinkäse
Honig- Rosmarin
Apfel- Schalottenchutney
Brotchips

Allgäuer Festtagssuppe

Salate der Jahreszeit vom Buffet

Land und Flur

Vom Landschwein

Filet im Speckmantel gegart
Rahmschwammerl
Tomaten, Junglauch
Semmelknödel

...oder...

Fluss und Meer

Saibling „Blau“

Braune Butter
Kren
Wurzelwerk
Petersilienkartoffel

...oder...

Fleischloser Genuss

Allgäuer Bergkäsknödel

Braune Butter
Kremiges Weißkraut

Gebackene Apfelkühle
Vanillesoße

...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

FRANKEN

2023 **ESCHERNDORFER LUMP SILVANER 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>