

Dienstag, 8. September 2026

Mouse von der Roten Beete
Zucchini Carpaccio
Walnusskrokant

Kremige Zucchinisuppe
gebackene Zucchini

Salate der Jahreszeit vom Buffet

Land und Flur

Buchmann's Landschwein

Filet im Speckmantel gebraten
Frische Pfifferlinge in Rahm
Tomaten, Junglauch
Brezenknödel

...oder...

Fluss und Meer

Mixed Grill von Edelfischen

Zitronen- Chilibutter
Mediterranes Gemüse
Ofenkartoffel
Kräuter- Sauerrahm

...oder...

Fleischloser Genuss

Karotten- Kartoffelrösti

Tomaten Auberginen Ragout
Kräuter- Quark

Gebrannte Krem
Vom Alpenrahm
Ananas

...oder...

Käseauswahl



Unsere Weinempfehlung :

WÜRTTEMBERG

2022

TROLLINGER „Alte Reben“ VDP.Ortswein, trocken
Eine Selektion der ältesten Trollingerreben aus Fellbacher Weinbergen.
Klassische Aromen von Waldfrüchten, Kirschen und Bittermandeln.
Am Gaumen saftige Fruchtigkeit gepaart mit einer seidigen Struktur.
Weingut Aldinger, Fellbach
0,75 Fl. € 32,50

PROVENCE

2025

AIX ROSÉ Coteaux d'Aix-en-Provence A.O.P.
Herrlich lachsrosa präsentiert sich dieser Rosé im Glas.
Frische Waldbeeren, Granatapfel und Grapefruit betören die Nase.
Saftig, erfrischend, belebend und harmonisch am Gaumen.
Maison Saint Aix, Jouques-en-Provence
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>
Kinderessen:		



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