

Dienstag, 24. März 2026

Mousse vom Büffelmozzarella
und getrockneten Tomaten
Basilikum- Pesto

Kremige Maissuppe
Gewürz- Popcorn

Salate der Jahreszeit vom Buffet

Land und Flur

Vom heimischen Kalb

Geschnetzeltes
Champignons in Rahm
Zwiebellauch, Tomatenwürfel

Karotten

Berner Rösti

...oder...

Fluss und Meer

Filet von der Forelle

Fischzucht Link/Heimertingen

Dillschaum

buntes Gemüseallerlei

Petersilienkartoffeln

...oder...

Fleischloser Genuss

Sellerie- „Steak“

Senfschaum

grüne Bohnen

Süßkartoffelpüree

„Schwarzwälder Kirsch“

im Glas serviert

...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

BADEN-KRAICHGAU

2024 **AUXERROIS** trocken 
Feinduftiger Wein mit sehr viel Saft und milder Säure
Sehr eindringlich und charaktervoll. Schöner Nachhall
Weingut Heitlinger, Östringen-Tiefenbach
0,75 Fl. € 32,00

*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>