

Dienstag, 26. Mai 2026

Frischkäseterrine  
Basilikum, getrocknete Tomaten  
Mediterranes Gemüsetatar

\*\*\*

Zucchinicreme suppe  
gebackene Zucchini

\*\*\*

Marktfrische Salate vom Buffet

\*\*\*

**Land und Flur**

**Buchmann´s Landschwein**

Filet im Speckmatel gebraten  
Bergkäsesoße

Wirsingfleckerl

geröstete Bubenspitzele

...oder...

**Fluss und Meer**

„Bouillabaise“

von Edelfischen

Safran- Tomatensud

Wurzelgemüse

Sauce Rouille

Knoblauchbaguette

...oder...

**Fleischloser Genuss**

**Auberginen- Parmesankroketten**

Fruchtige Peperonata

Kräuterdip

\*\*\*

Vanille- Mango Tiramisu

Minze

Ananas

...oder...

Käseauswahl



**Unsere Weinempfehlung:**

BADEN-KAISERSTUHL

2022

**SPÄTBURGUNDER „Alte Reben“ trocken**

Zeigt sich wunderbar frisch und fruchtbetont nach roten Früchten

Dezente rauchige Noten untermalen den noblen Charakter

Sehr elegant und eindringlich mit herrlicher Struktur

Weingut Michel, Achkarren

0,75 Fl. € 38,00

PFALZ

2022

**RIESLING Deidesheimer Herrgottsacker ERSTE LAGE, trocken**

Duftet nach Mirabellen, gelber Apfel, kandierte Zitronenschale und

Kräuterwürze. Am Gaumen geschmeidig und ausbalanciert

mit saftiger Frucht und lebendiger Säure

Weingut Margarethenhof, Forst a. d. Weinstraße

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>
<i>Kinderessen:</i>		