

Samstag, 3. Mai 2025

Avocado- Basilikumousse
 Auberginentatar
 Gemüse couscous

Kremige Suppe vom Badischen Spargel

buntes Salatbuffet

Land und Flur

Vom heimischen Kalb

Saltimbocca, Salbei, Parma
 Rahmschwammerl
 Tomaten – Junglauch
 Rucola-Semmelknödel

...oder...

Fluss und Meer

Zanderfilet

– auf der Haut gebraten -
 Dillschaum
 grünes Gemüse
 Rote Bete- Nockerl

...oder...

Fleischloser Genuss

Spargel- Weichweizen „Risotto“

Karottenschaum
 konfierte Tomaten

Zweierlei Mousse au chocolate
 Vanillekirschen

...oder...

Käseauswahl

Unsere Weinempfehlung:

SÜDTIROL

2022

ST. MAGDALENER „Vigna Rondell“ D.O.C.

Dieses Einzellagen-Gewächs leuchtet rubinrot im Glas
 Intensive Kirschfrucht mit fleischig-würzigen Anklängen im Bouquet
 Samtige Tannine, dichte Struktur mit spannendem Säurespiel
 Lang und anhaltend im Nachhall
 Weingut F. Gojer – Glögglhof, Karneid
 0,75 Fl. € 42,00

BADEN-KRAICHGAU

2023

GRAUBURGUNDER Q.b.A. trocken 

Feine Würze und Frucht, gute Konzentration
 Weich, füllig und harmonisch
 Ecovin-Weingut Klumpp, Bruchsal
 0,75 Fl. € 33,00

*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:		

