Tanneck
Träumen über'm Tal

Freitag, 29. März 2024

Sous Vide gegarter Kalbstafelspitz
Thunfischkrem
Zucchini, Kapern
oder
Taboulé
Gemüse, Dörraprikosen
Petersilie, Erbse
Kresse
***
Kräftige Fleischbrühe vom Alpochs
Kräuterflädle
***
Marktfrische Salate vom Buffet
***
Land und Flur
Hirschragout
Ragout in Lemberger geschmort
Wacholdersoße, Preiselbeerapfel
Mandelbroccoli
schwäbische Spätzle
...oder...
Fluss und Meer
Filet vom Fjordlachs
Kokos- Curryschaum
asiatisches Wokgemüse
Basmatireis
...oder...
Fleischloser Genuss
Allgäuer Karfreitagsessen Kässspätzle
mit Bergkäse, Emmentaler und Romadur
Zweierlei Röstzwiebel
Schnittlauch
***
Tiroler Aprikosenkrapfen
Aprikosenröster, Vanillerahm
oder
Käseauswahl

Tanneck
Träumen über'm Tal

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. € 31,00

FRANKEN
2022 CUVÉE „TWENTYSIX“ Q.b.A. trocken
Scheurebe, Traminer, Riesling u. Silvaner
Schöne exotische Fruchtnoten nach Litschi u. Grapefruit
Frisch und spritzig, sehr trinkanimierend
Weingut Bickel-Stumpf, Frickenhausen
0,75 Fl. € 29,50

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:

Vorspeise		*Land und Flur*	*Fluss und Meer*	*Fleischloser Genuss*
normal	*vegi*			

Getränkekarte