

Gedeck

Obligatorisch pro Person
2,5

Brotstation

Diverse Aufstriche, Butter und Öle
pro Person
3

Vorspeisen

Carpaccio vom Rind
Rucola / Parmesan / Brot Chips
19,5



Kürbis Frühlingsrolle
Kompott / Kernöl Dressing
16

Wildschweinschinken
Preiselbeer Chutney / eingelegter Sellerie / Haselnuss
18,5

Rote Bete
Wacholder / Lachs / Radi / Senf-Vinaigrette
18,5



Mozzarella
Tomatenrarität / Oliven / Öl und Balsamico / Basilikum
12,5

Salatbowl
kleiner gemischter Salat
7



— HOTEL & CONFERENCE —

Suppe

Sellerie Consommé

Frittaten Roulade / Gemüse
7,5



Maroni Suppe

Maroni / Focaccia / Lebkuchen
7,5



Schwarzwurzel Suppe

Chips / Kräuter-Öl
7,5

Vegetarisches und Veganes



Rotkraut Strudel

Glasierte Maroni / Kürbis Creme
16



Rote Rüben Schlutzkrapfen

Nussbutter / Schafskäse / Walnuss
17,5



Pilz Risotto

Kräuter / Karamellierte Birne / Tomatenchips
15,5

Hauptgericht

Süß- und Salzwasser

Zander / Garnelen / Linsen / See Spargel
29

Enten Bowl

Ente / Asiatisches Gemüse / Udon Nudeln / Koriander / Chili
28,5

Wiener Schnitzel vom Kalb

Petersilienkartoffeln / Zitrone / Preiselbeeren
28

Filet Steak vom Black Angus Rind

Rotwein Sauce / Speck Kohlsprossen / Pommes Anna
36

Hirsch Wellington „New Style“

Topinambur / Pilze / Blätterteig
38

Erdäpfelnidei

Rinderspitzen / Kürbis Pesto / Tomate
28

Dessert

***Kaiserschmarrn mit Rosinen**

Zwetschke / Apfel

14

***Flüssiger Schokoladenkuchen**

Vanilleeis / Sauerkirsche / Baiser

12,5

Stracciatella Parfait

Sablé / eingelegte Birne / Preiselbeer Obers / Haselnuss

12,5

Zitronenkuchen

Mascarponecreme / Joghurteis / Gel / Kaviar

12

Käseteller „Affineur“

Apfel / Traube / Nuss

17

*Die Vorfreude auf diese köstlichen Desserts dauert nur 15-20 Minuten.

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Serviceteam. Inklusivpreise in Euro.