



Menü des Tages

3

Mittag, 20. September 2026

Mild geräuchertes Entenbrustfilet
an zweierlei Chutney mit Waldorfsalat,
Mandarinenfilets und Walnusskernen 16

Consommé vom Tafelspitz
mit Brätstrudel und Leberknödel 14

Tranche vom Chateaubriand
mit Sauce Béarnaise, Trüffel, buntem Marktgemüse
und Kartoffelgratin mit Käse 35

€ 80,--*

oder

Gebratenes Dorschfilet
auf Kartoffel-Kräutermousseline
mit sautiertem Radieschen-Schalottenragout
und Butterschaum 30

€ 75,--*

oder

Krustenbraten vom Schwäbisch-Hällischen Bauch
mit Majoran-Kümmeljus, Bayrischkraut
und Kartoffelknödel mit Schmelze 28

€ 73,--*

oder

Bunte Gemüseplatte mit Pfifferlingen,
Sauce Hollandaise, pochiertem Landei
und Salzkartoffeln 27

€ 72,--*

Warmer Crêpe in Grand Marnier Sauce
mit Orangenfilets, Bourbon-Vanilleeiscreme
und Schlagsahne 16

oder

Affogato à la Caffè „Spezial“ mit Baileys 12

***Menüpreise**

Eine Übersicht über Allergene und Zusatzstoffe können Sie bei unserem Servicepersonal einsehen.



Menü des Tages

Abend, 20. September 2026

Kleiner Salatteller mit Antipasti-Variation 12

Edler Schinken vom Reh an lauwarmem Waldpilzsalat
mit Preiselbeerkompott und Baguette 14

Französische Zwiebelsuppe mit Croutons und Käse 12

Rosa gebratenes Wildhasenfilet im Speckmantel
mit Wacholderjus, Apfelrotkraut
und Kartoffel-Sahnepüree 33

€ 85,--*

oder

Meerzungenfilet in Sesamöl gebraten
mit Curry-Fenchelgemüse, Anisschaum
und Basmatiduftreis 30

€ 82,--*

oder

Mild gebeizter Fjordlachs im Pfeffer-Dillmantel
mit Honig-Senfsauce, gefülltem Landei
und Kartoffelpuffer 28

€ 80,--*

oder

„Cordon Bleu“ von der Aubergine
mit Gorgonzola gefüllt an Mango-Confit im Pfirsich
an Kartoffelschnee mit Schmelze 28

€ 80,--*

Gebrannte Creme „Catalana“
mit beschwipster Ananas,
Cassis-Sorbet und kleinem Gebäck 14

oder

Bunte Früchtevariation
mit Vanillequark und Erdbeersorbet 14

Käseauswahl vom Wagen 15

***Menüpreise**

