



Menü des Tages

3

Mittag, 16. Oktober 2026

Bayerischer Obatzter
mit Rettich-Carpaccio, Gurke, Datteltomaten
und Hausbrot 12

Schaumsuppe vom Fenchel
mit Räucherlachsstreifen 14

Lammkeule in Thymianjus geschmort
mit Mandelbrokkoligemüse
und Bäckerinkartoffeln 30

€ 68,--*

oder

Rotzungenfilet in Kapernbutter gebraten
mit Karottenragout
und tournierten Petersilienkartoffeln 30

€ 68,--*

oder

Eintopf vom Landhähnchen
mit Fadennudeln, Gemüsewürfeln
und frischen Kräutern 26

€ 64,--*

oder

Bunte Salatplatte mit gegrilltem Gemüse,
Strauchtomate und Burrata in Balsamicomarinade,
Baguette 27

€ 65,--*

Vanillepudding mit Erdbeersauce,
Kiwiragout, Schlagsahne und Schokoladeneiscreme 12

oder

Bunter Früchtesalat mit Cassissorbet 12

***Menüpreise**

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



Menü des Tages

Abend, 16. Oktober 2026

Kleiner Salatteller mit sautierten Champignons 12

Brathering an Thymian-Zwiebelchutney,
Apfel, Wachtelei und Pellkartoffel 15

Tomatencremesuppe mit Sahnehaube
und Basilikum-Croutons 12

Rinderschmorbraten in Burgundersauce
mit Preiselbeerconfit, Apfelrotkraut
und Kartoffelknödel mit Schmelze 28

€ 78,--*

oder

Wolfsbarschfilet vom Grill
mit Safranschaum, Blattspinat
und Jasminreis 30

€ 80,--*

oder

Mexikanische Spareribs
in pikanter Barbecuesauce
mit Guacamole und knusprigen Kartoffelstäbchen 27

€ 77,--*

oder

Ofenkartoffel
gefüllt mit feinem Gemüseragout,
Kräuterquark und Rucola 25

€ 75,--*

Mousse von Cointreau, Orangenfilets, Giotto-Praline und Minze 13

oder

FrISChe Wassermelone mit Vanillequark und Müsli 10

Käseauswahl vom Wagen 15

***Menüpreise**

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