



Menü des Tages

3

Mittag, 22. Oktober 2026

Kohlrabi-Sesam-Salat
mit geräuchertem Fjordlachs,
Meerrettich und Apfelspalten 15

Rinderbouillon
mit Brätknödel und Schnittlauch 12

Saltimbocca von der Milchkalbslende
gefüllt mit Parmaschinken an Salbeijus,
Ratatouille und feinen Bandnudeln 30

€ 69,--*

oder

Zanderfilet in Kräuterbutter gebraten
mit Sauce Nantua,
jungem Lauch und Graupen-Risotto 30

€ 69,--*

oder

Hähnchenbrustfilet im Cornflakesmantel gebacken
mit Sherryjus,
Romanescogemüse und Röstkartoffeln 28

€ 67,--*

oder

Kleine Semmelknödel
mit sautierten Edelpilzen in Rahm,
Butterzwiebeln und Kräutern 26

€ 65,--*

Gebackene Herzwaffeln
mit Zimt-Zucker, Apfelmus,
Walnusseiscreme und Sahne 12

oder

Eiskaffee mit Baileys
und Schlagsahne 12

*Menüpreise

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



Menü des Tages

Abend, 22. Oktober 2026

Kleiner Salatteller mit Anti Pasti Variation 10

Thunfisch-Mais-Salat im Wrap
mit Honig-Senf-Sauce, Rucola und Kirschtomaten 14

Cremesuppe von der Pastinake
mit Sahnehaube und Croutons 12

Streifen von der Milchkalbsleber „sauer“ € 78,--*
in Balsamicojus,

Speckbohnenbündchen und gebackenen Kartoffelkrapfen 28

oder

Rotzungenfilet € 80,--*
in Kapernbutter gebraten
mit Karotten-Lauch-Gemüse und tournierten Salzkartoffeln 30

oder

Schinken-Käse-Variation € 77,--*
mit Melonen, Trauben und 1 Glas Obstler,
Brotauswahl mit Butter 27

oder

Pesto Rigatoni € 76,--*
an Taleggioschaum
mit gegrilltem Gemüse und gerösteten Pinienkernen 26

Warme Himbeeren mit Bourbon-Vanilleeiscrème,
Schlagsahne und kleinem Gebäck 13

oder

Beschwipste Orangenfilets und Passionsfruchtsorbet 14

Käseauswahl vom Wagen 15

***Menüpreise**

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