

Menü

Vorspeise

Tomaten Dip

Räucherlachs mariniert mit Rote Bete dazu Linsensalat

Trüffel marinierter Kalbsrücken mit Polenta Mond und Gorgonzola Nocke

Baby Blattsalate mit Tomaten
Kürbiskernöl Dressing

Hauptspeisen zur Wahl

Rinder Sauerbraten mit Rotkohl, Knödeln und Mandeln

oder

Heilbutt mit Hummersauce, Tomatenragout und Fenchel Risotto

oder

Unsere vegetarische Spezialität in Bio Qualität

Quinoa Tortellini mit Tomatensoße und Blattspinat

Käse

Cheddar, Fourme d'Ambert, Ziegenweickäse

Aus dem Brotkorb

Brot · Brötchen · Butter

Dessert

Weißer Popcorn Mousse mit Pistazien

Kaffee · Tee · Digestif

Imbiss

Saisonale Blattsalate mit Gurken, Tomaten und Himbeer Dressing

Hähnchenbrust mit Brezelkruste auf Rahmsauerkraut

Mango Kokos Mousse Savarin

Brot, Brötchen, Butter

Kaffee · Tee · Digestif

Menu

Starter

Tomato Dip

Beetroot marinated smoked salmon served on lentil salad

Truffle marinated veal tenderloin served with polenta moons and gorgonzola gnocci

*Baby lettuce salad with tomato
Pumpkin Seed Oil Dressing*

Main course

*Herb and vinager marinated roast beef served
with red cabbage, dumplings and almonds*

or

Halibut with lobster sauce, tomato ragout and fennel risotto

or

Our vegetarian speciality in organic quality

Quinoa tortellini with tomato sauce and spinach

Cheese

Cheddar, Fourme d'Ambert, soft goat cheese

From the bread basket

Assortment of breads · Butter

Dessert

White popcorn mousse with pistachios

Coffee · Tea · Digestive

Imbiss

*Seasonal greens with cucumber and tomatoes
Pumpkin seed oil dressing*

Chicken breast with prezel crust and creamy cabbage

Coconut-mango mousse savarin

Bread, Roll, Butter

Coffee · Tea · Digestive