

menu

Kulinarische Reise

31. Oktober 2025

EINSTIEG

Salate und hausgemachte Dressings
vom Buffet 18

VORAB aus der Showküche

Kalbstatar | 22
lila Kartoffel-Trüffel-Püree

SUPPE

Französische Zwiebelsuppe | 7
Käsecroutons | Schnittlauch

oder



Karfiol | Brokkoli | Schwarzbrot 7

ZWISCHENDURCH

Kalbsbries | Erbsen | Aligot | 22
Topinambur | Trüffel

oder



Polentaschnitte | Spinat | 14
Kräutersaitlinge | Melanzani-Jus

HAUPTGANG

Heilbutt | Panko | Zuckerschoten | Beete | 32
Kürbis | Eisgerste | Krenschaum

oder

Rinderfilet | Karotte | Bohnen | 38
Erdäpfel-Speckbuchteln | Rotweinjus

oder

Conchiglioni | Mangold | Pinienkerne | 22
Ricotta | Béchamel | Tomatensauce

KÄSE

Internationale Käse 12
und frische Früchte vom Buffet

DESSERT vom Buffet

Fried Ice | Beerenröster 14

oder

Apfelstrudel | Vanillesauce 12

*Für unsere kleinen Gäste gibt
es eine zauberhaftes Kinderbuffet.*

Gerne erstellen wir Ihnen auf Wunsch ein spezielles Menü,
das auf Ihre Allergene abgestimmt ist.
Gerne können wir auch ein vegetarisches oder veganes Menü für
Sie zubereiten. Sollten Sie dies wünschen geben Sie bitte bis 13.00
Uhr an der Rezeption Bescheid. Kleine Menüänderungen unter
Vorbehalt!