



Menü des Tages

Mittag, 31. März 2026

Kirschtomaten-Mozzarella Salat
mit roten Zwiebeln, Balsamicomarinade und Bruschetta 12

Spargelcremesuppe
mit Mandelsahne 12

Allgäuer Rinderroulade
in Spätburgunder-Senfsauce geschmort,
Apfel-Rotkraut und Kartoffelpüree 29

€ 64,--*

oder

Gebackenes Kabeljaufilet
mit würziger Curry-Remouladensauce
mediterraner Kartoffelsalat und Kresse 29

€ 64,--*

oder

Hähnchenbrustfilet im Cornflakesmantel gebraten
an Sherrysauce, Paprika-Mais-Gemüse
und Fettuccine 28

€ 63,--*

oder

Aubergine
mit Safran-Gemüsereis gefüllt,
Zazikicreme und Tomaten-Basilikumkompott 26

€ 61,--*

Karamellpudding an Kiwicarpaccio
mit gerösteten Mandeln, Aperol-Orangenragout,
und Gebäck 14

oder

Amarena-Kirscheisbecher mit
Bourbon Vanille- und Schokoladeneiscreme,
Sahne und Waffelröllchen 12

*Menüpreise

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



Menü des Tages

Abend, 31. März 2026

Kleiner Salatteller
mit Garnelen im Kartoffelmantel 11

Matjeshappen
mit Zwiebel-Gurke-Sauerrahm und Pellkartoffel 14

Tomatencremesuppe
mit Ginsahne und Basilikum 11

Schaschlikspieß vom Grill € 78,--*
an pikanter Speck-Paprikasauce, Pistazien-Duftreis
und Gartenkräuter 29

oder

Regenbogenforellenfilet € 78,--*
in Mandelbutter gebraten,
Apfel-Lauchgemüse und Schlosskartoffeln mit Petersilie 29

oder

Schinken-Käsevariation € 75,--*
mit einem Glas Obstler, Walnüsse, Melone und Trauben,
Brotauswahl mit Butter 26

oder

Rigatoni mit vegetarischer Gemüsebolognese € 75,--*
Pinienkerne, Grana Padano
und Basilikum 26

Joghurt-Himbeer-Creme
mit marinierten Beeren und Stracciatella-Eiscreme 14

oder

Zitronensorbet
mit Prosecco und Minze 12

Käsevariation vom Wagen 15

*Menüpreise