



Menü des Tages

Mittag, 30. Dezember 2025

Rettichrohkost
mit Schwarzwälder Schinken
auf Apfel-Carpaccio und Leinsamen 14

Geröstete Grießsuppe
mit Eierflocken und Gemüsewürfeln 12

„Osso Bucco“ € 66,-*
Kalbsbeinscheibe in Gemüsesoße geschmort
mit Gremolata und Butterspaghetti mit Tomatenconfit 30
oder
In Rosmarinöl gebratenes Goldbrassenfilet € 66,-*
auf Fenchel-Mandarinenragout
mit Schaumsoße vom Weißherbst und Basmatireis 30

oder

Allgäuer Kalbslendensteak im Bergkäsemantel gebraten € 66,-*
an Cognac-Pfeffersoße
mit Kaiserschoten und feinen Bandnudeln 30
oder
Cremiges Kürbisrisotto € 62,-*
mit Weißweinschaum, gerösteten Kernen
Grana Padano und Datteltomaten 26

Gebackener Pfirsich mit Himbeermark
gerösteten Mandeln, Bourbon-Vanilleeiscreme und Sahne 12
oder
Exotischer Früchesalat
mit Piña Colada-Sorbet und Minze 12

* Menüpreise

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



Menü des Tages

Abend, 30. Dezember 2025

Salate vom Büfett 10

Lübecker Heringssalat
mit Rote Bete, Apfel, Zwiebel, Wachtelei
Rucola und kleiner Pellkartoffel 14

Schaumsuppe von Räucherfischen
mit Meerrettichsahne und Croutons 14

Entrecôte Strintberg € 80,-*
mit Senf und Zwiebeln gebraten
an Kräuterbutter und Ofenkartoffel mit Sauerrahm 30

oder

Rotzungenfilet im Knuspermantel gebacken € 80,-*
auf Pinienblattspinat in Rahm
und Risoleekartoffeln 30

oder

Schinken-Käse-Variation € 78,-*
mit Melonenschiffchen, Trauben, 1 Glas Obstler
Brotauswahl mit Butter 28

oder

Mit Mozzarella und Pesto € 77,-*
gefüllte, gebackene Tomate auf sardischen Graupen mit Paprikasoße
und gerösteten Pinienkernen 27

Panna Cotta von Kokos und Tahitivanille mit Erdbeermark,
Raffaellopraline und cremigem Stracciatellaeis 14

oder

Grapefruit-Kiwi-Salat
mit Aperol und Zitrussorbet 14

Käsevariation vom Wagen 15

*Menüpreise