



Menü des Tages

Mittag, 09. Januar 2026

Sauerkraut-Rohkost
mit Ananas, Sonnenblumenkernen
und geräuchertem Schinken 13

Schwarzwälder Gerstensuppe
mit Gemüsewürfeln 12

Königsberger Klopse € 62,--*
in legierter Kapernsauce,
Lauchgemüse und Basmatireis 27

oder

Butterspaghetti mit Räucherlachs, € 64,--*
Meerrettichschaum, Pinienkernen und Parmesan,
Blattsalate mit Kartoffeldressing 29

oder

Hühnereintopf € 62,--*
mit Gemüse, Nudeln, Kartoffelwürfeln,
Grießklößchen und Schnittlauch, Brotauswahl 27

oder

Gebratener Fenchel im Kräuterflädle € 62,--*
mit Bavaria blue-Sauce überbacken,
bunte Blattsalate 27

Gebackene Grießschnitte
mit beschwipsten Marillenmark
und Bourbon-Vanilleeiscreme 12

oder

Grapefruit-Kiwi-Salat
mit Mangosorbet und Krokant 12

*Menüpreise

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



Menü des Tages

Abend, 09. Januar 2026

Kleiner Salatteller mit Bruschetta 10

Geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich,
Zupfsalat und Toast 15

Schaumsuppe von der Pastinake
mit Birnenwürfeln 12

Landhähnchenkeule € 77,-*
in Burgundersauce geschmort,
pikantes Gemüse und feine Kresse-Bandnuedeln 29

oder

Wolfsbarschfilet in Kräutern gebraten € 79,-*
an Basilikumschaum,

Rote Bete-Gemüse und Schnittlauchkartoffeln 31

oder

Zweierlei Melonenschiffchen € 77,-*
mit Edelschinken-Variation und Anti Pasti,

Brotauswahl mit Butter 29

oder

Lasagne von Edelpilzen € 75,-*
mit Gouda gratiniert,

Feigen-Walnussragout und Basilikum 27

Rote Grütze mit flüssiger Sahne,
Schokoladeneiscreme und Minze 12

oder

Pfirsich-Quarkspeise
mit Maracuja und frischen Himbeeren 12

Käsevariation vom Wagen 15

*Menüpreise

