



Menü des Tages

Mittag, 16. August 2025

Frischkäsemousse
auf Serranoschinken mit Feigen,
Walnussalat in Distelöl und altem Balsamico 14

Aprikosenkaltschale
mit Heidelbeeren 12

Saltimbocca vom Perlhuhn
in Madeirasauce,
Blumenkohlgemüse mit Brösel
und gebackene Kartoffelkrapfen 29

€ 67,--*

oder

Zweierlei Edelfisch gebraten
in Weißweinsauce,
Tomatenreis und kleinem Salat 30

€ 68,--*

oder

Medaillons vom Schweinefilet
auf Rahmpfifferlingen,
Pastinakengemüse und Fettuccine 30

€ 68,--*

oder

Allgäuer Käsespätzle
mit Schmelzzwiebeln
und kleinem Salat 26

€ 64,--*

Geeister Obstsalat mit Minze,
Bourbon-Vanilleeiscrème und Sahne 12

oder

Haselnusscrème mit Baileys
und Kapstachelbeeren 12

* Menüpreise

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



Menü des Tages

Abend, 16. August 2025

Gruß aus der Küche

Mild geräucherte Entenbrust
auf Waldorfsalat
mit Mandarinenfilets, Feigen und Sauce Cumberland

Klare Ochsenschwanzsuppe
mit Royal und Käsestange

Black Tiger Riesengarnelen in Zitronenöl gebraten
auf Hummersauce,
karamellisierten Roma-Tomaten
und zweierlei Gemüsepurée

€ 98,--*

oder

Gebratenes Hasenrückenfilet
an Salbeijus, Wildpreiselbeeren,
Physalis-Apfel-Rotkraut
und gebackene Williamskartoffeln

€ 98,--*

Eisvariation Fontenay
mit Fruchtmark, exotischen Früchten und Gebäck

Käsevariation vom Wagen

* Menüpreise

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