

*Abendessen zwischen  
18:30 Uhr und 20:30 Uhr*

*Unsere  
Aperitif Empfehlung  
Am 07. Juli 2025*

*Sherry medium  
€ 4,80*

Glück ist, was passiert,  
wenn Vorbereitung auf  
Gelegenheit trifft.

Lucius Annaeus Seneca  
(ca. 4 v. Chr. - 65 n. Chr.)



**Zum Abendessen empfehlen wir Ihnen heute:**

**Spätburgunder Weissherbst**

*Fruchtig frischer Roséwein*

*Weingut Paul Nickel & Söhne*

*Neustadt an der Weinstraße, Pfalz*

**0,2 l 6,90 €**

**oder aus unserem Weinklimaschrank:**

**Sauvignon Blanc**

**0,75 l 27,00 €**

*Im Bukett mediterrane Zitrusaromen, im Gaumen elegant,  
feinfruchtig, finessenreich, mit einer deutlichen Cassisnote  
Zagorje – Medimurje, Kroatien*

*Das Menü berechnen wir für Gäste ohne Halbpension mit 41,00 €*

*Bunte Salate | hausgemachte Dressings  
€ 8,20*

\*\*\*\*

*Gemüsecremesuppe | Sesam  
€ 7,20*

\*\*\*\*

*Gebratenes Zanderfilet | Dillschaumsoße |  
Gartengemüse | Sesamreisperle  
€ 26,80*

**oder**

*Maishähnchenbrust | Südweinsauce |  
Paprikagemüse | Kartoffelrösti  
€ 25,80*

**oder**

**Aus unserer vegetarischen Küche:**  
*Rigatoni | waldfrische Pfifferlinge in Rahm |  
Gartenkräuter | Knoblauchbaguette  
€ 20,80*

\*\*\*\*

**Heiße Liebe**  
*Vanilleeis | Sahne  
€ 7,20*

**Lassen Sie den Tag mit einem unserer edlen Brände  
in unserer Lobby ausklingen**

Allergene können auf Wunsch bei uns eingesehen werden!!

**Liebe Gäste!**

**Bitte kreuzen Sie ihren gewünschten Hauptgang auf dieser Speisekarte an!!**