

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

*Unsere
Aperitif Empfehlung
Am 18. Oktober 2025*

***Nebelhornblick Spezial
€ 8,50***

*Es gibt zu viele Sorten von
Menschen,
als dass man für alle
fertige Antworten
bereithalten könnte.*

*Erasmus von Rotterdam
(1469 - 1536)*



Zum Abendessen empfehlen wir Ihnen heute:

NARDELLI PRIMITIVO ITG 0,2 l 6,90 €

Italien

*Tiefes dunkelrot im Glas. Satte Frucht, nach süßen
Schwarzkirschen und Pflaumen, feine dezente süßliche
Gewürznote, vollmundiger, fruchtbetonter Rotwein
Trocken, würzig, rund und feinfruchtig*

oder aus unserem Weinklimaschrank:

Blanc de noir

Rote Fruchtaromen, im weißen Mantel

Weinkellerei Paul Nickel & Söhne

Inh. Marc Nickel, Weingut Kaiserstuhl / Pfalz 0,75 l 32,50 €

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

*Bunte Salate | hausgemachte Dressings
€ 8,20*

*Orangen-Karotten-Cremesuppe | Sahnehaube
€ 7,20*

*Lachsforellenfilet | Dillschaumsoße |
Gebratene Paprikarauten | Dampfkartoffeln
€ 25,90*

oder

*Sauerbraten | Apfelblaukraut |
Gefüllte Kartoffelknödel | Bröselbutter
€ 24,80*

oder

Aus unserer vegetarischen Küche:

*Weizentortillas | Süß-Sauer Chilisoße |
Ananas-Lauch-Gemüse
€ 20,80*

*Opera-Schnitte
€ 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!!