

Abendessen zwischen
18:30 Uhr und 20:30 Uhr

Unsere
Aperitif Empfehlung
Am 20. Juli 2025

Sherry € 4,80

Gäbe man einem
Menschen alle
Herrlichkeiten der Welt,
was hilft's ihm, wenn er
keinen Freund hat, dem
er's sagen kann?

Catharina Elisabeth Goethe
(1731 - 1808)



Zum Abendessen empfehlen wir Ihnen heute:

Spätburgunder Rosé

Fruchtig frischer Roséwein
Weingut Paul Nickel & Söhne
Neustadt an der Weinstraße, Pfalz

0,2 l 6,90 €

oder aus unserem Weinklimaschrank:

Cuvee Noir Edition Remstal 0,75 l 35,00 €

Geruch nach Sauerkirsche und grüner Paprika mit einer feinen
Kräuternote.

Ein Cuvée aus Syrah, Zweigelt, Merlot und Cabernet Sauvignon
Deutschland / Württemberg

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

Bunte Salate | hausgemachte Dressings
€ 8,20

Kalbsbouillon | Kräuterfrittaten | Schnittlauch
€ 7,20

Entrecôte „Madagaskar“ | Pfeffersoße |
Grilltomate | Pommes frites
€ 32,50

oder

Geschmortes Kalbsnüsschen | Sauce vom Grünen Veltliner |
Rahmpfifferlinge | hausgemachte Semmelknödel
€ 26,50

oder

Aus unserer vegetarischen Küche:
Pfifferlinge in Rahm | hausgemachte Semmelknödel |
geröstete Pinienkerne
€ 20,80

Zitronentörtchen | Brombeerspiegel
€ 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!!