

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

*Unsere
Aperitif Empfehlung
Am 03. März 2026*

Moscow Mule
€ 8,90

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 Weissherbst

Fruchtig frischer Roséwein
Weingut Paul Nickel & Söhne
Neustadt an der Weinstraße, Pfalz **0,2 l 6,90 €**

oder aus unserem Weinklimaschrank:

Weißburgunder „W“ QbA trocken 0,75 l 35,00 €
Deutschland/Württemberg
Der saftige und spritzige Weißburgunder erinnert an weißes
Kernobst und hat einen langen Abgang.

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

Bunte Salate | hausgemachte Dressings
€ 8,20

Tafelspitzbouillon | Brätklößchen | Schnittlauchröllchen
€ 7,20

*Türmchen vom gebratenen Zanderfilet |
Zitronen-Kokos-Soße | Pak Choi-Gemüse mit Sesam |
Tomatentagliatelle*
€ 28,50

oder

*Medaillons vom Schweinefilet | grüne Pfeffersoße |
Brokkoli in Mandelbutter | kleine Kartoffelkrapfen*
€ 27,80

oder

Aus unserer vegetarischen Küche:
*Kichererbsenbällchen | Mango-Süßkartoffel-Curry |
Basmatireis*
€ 20,80

Waldbeerenparfait | weiße Schokoladensoße
€ 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!!