

Abendessen zwischen
18:30 Uhr und 20:30 Uhr

Unsere
Aperitif Empfehlung
Am 04. März 2026

Nebelhornblick Spezial
€ 8,50

Über das Kommen
mancher Leute
tröstet uns nichts als
—
die Hoffnung auf
ihr Gehen.

Marie von Ebner-
Eschenbach
(1830 - 1916)



Zum Abendessen empfehlen wir Ihnen heute:

ALPACA CABERNET SAUVIGNON

Chile

0,2 l 6,40 €

Leuchtendes Rot mit violetten Reflexen. Kräftig und würzig präsentiert sich dieser Rotwein im Glas. Aromen von Pflaumen und Tabak schmeicheln der Nase. Ein trockener, kräftiger Wein

oder aus unserem Weinklimaschrank:

HAMBACHER RÖMERBRUNNEN 0,75 l 34,50 €
SPÄTBURGUNDER WEISSHERBST

Neustadt an der Weinstraße, Pfalz /Weingut Paul Nickel & Söhne
Fruchtig trocken mit Aromen von roten Johannisbeeren und Erdbeeren Cuvee

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

Bunte Salate | hausgemachte Dressings
€ 8,20

Fruchtiges Curryrahmsüppchen |
gebräunte Mandelblättchen
€ 7,20

Rosa gebratene Entenbrust | Balsamicojus |
rotes Linsengemüse | Kartoffelschupfnudeln
€ 25,50

oder

Fischteller | Lachs | Wolfsbarsch | Saibling |
Dillschaumsoße |
Schmorgurken | gebratene Kartoffelwürfel
€ 24,90

oder

Aus unserer vegetarischen Küche:

Canneloni mit Blattspinat und Hirtenkäse gefüllt |
Paprikarahm | mit Béchamelsoße überbacken
€ 20,80

Hausgemachte Windbeute | Himbeersahne |
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!!