

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

*Unsere  
Aperitif Empfehlung  
Am 18. Januar 2026*

**Moscow Mule**

**€ 8,00**

Wenn wir keinen  
Winter hätten, wäre  
der Frühling nicht so  
angenehm.

Anne Bradstreet  
(1612 - 1672)



**Zum Abendessen empfehlen wir Ihnen heute:**

**HAMBACHER SILVANER**

Weingut Paul Nickel & Söhne

Neustadt an der Weinstraße, Pfalz

**0,2 l**

**6,40 €**

**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**

\*\*\*\*

*Feines Paprikaschaumsüppchen | Petersilienespuma*  
**€ 7,20**

\*\*\*\*

*Rumpsteak „Madagaskar“ | grüne Pfeffersoße |  
Grilltomate | Pommes frites*  
**€ 32,50**

**oder**

*Saftige Hähnchenbrust | Balsamico-Reduktion |  
Kräuterfrischkäse | getrocknete Tomaten |  
Basilikum | Knoblauch |  
glasierte Kaiserschoten | Tagliatelle*  
**€ 24,90**

**oder**

**Aus unserer vegetarischen Küche:**

*Ofenkartoffel | mediterraner Kräuterdipp | Anti Pasti*  
**€ 20,80**

\*\*\*\*

*Allgäuer Apfelkuchle | Zimt-Zucker | Vanilleeis*  
**€ 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!!**