

Tagesgerichte
Montag, 31.03.2025

Vorspeise

Vorspeisen-Teller

Grillgemüse | Italienischer Landschinken
Grilled vegetables | Italian country ham

Traditionell

Medaillon vom Schweinefilet

Portweinsoße | Brokkoli | Rahmpolenta
Medallion of pork tenderloin | Port wine sauce | Broccoli | Creamy polenta

Vegetarisch

Kichererbsen Curry

Blumenkohl | Karotten | Basmatireis
Chickpea curry | Cauliflower | Carrots | Basmati rice

Süße Verführung

Gemischtes Eis mit Sahne

Erdbeere | Schokolade | Vanille
a mix of vanilla, chocolate, and strawberry ice cream

*Die Gerichte werden je nach Auslastung als Menü oder Buffet angeboten. Das Menü ist für 39,90 € erhältlich. Gerne kannst du diese auch als einzelnen Gang bestellen.
The dishes are offered as a menu or buffet depending on the number of guests. The menu is available for €39.90. You can also order them as individual courses.*

Tagesgerichte
Dienstag, 01.04.2025

Vorspeise

Avocado-Krebsfleisch-Terrine

Buntes Salatbuffet

ofenfrisches Baguette
Avocado-crab meat terrine | salad buffet | oven-fresh baguette

Traditionell

Rosagebratener Rücken vom Weiderind

Chimichurri | Grillgemüse | Rosmarinkartoffeln
Pink roast loin of pasture-fed beef | Chimichurri | Grilled vegetables | Rosemary potatoes

Vegetarisch

Cannelloni

Ricotta | Spinat | Tomaten-Paprika-Soße
Ricotta | Spinach | Tomato-pepper sauce

Süße Verführung

Fruchtige Panna Cotta

Himbeermark
Fruity panna cotta | Raspberry puree

*Die Gerichte werden je nach Auslastung als Menü oder Buffet angeboten. Das Menü ist für 39,90 € erhältlich. Gerne kannst du diese auch als einzelnen Gang bestellen.
The dishes are offered as a menu or buffet depending on the number of guests. The menu is available for €39.90. You can also order them as individual courses.*

Tagesgerichte
Mittwoch, 02.04.2025

Vorspeise

Carpaccio vom Rind

Rucola | Grana Padano
Beef carpaccio | Arugula | Grana Padano

Traditionell

Saltimbocca vom Kalbsrücken

Barolosoße | Wilder Brokkoli | Tagliatelle
Saltimbocca | Barolo sauce | Wild broccoli | Tagliatelle

Vegetarisch

Trüffelravioli

Spinat | Geröstete Cashewkerne
Truffle ravioli | Spinach | Roasted cashew nuts

Süße Verführung

Mascarponecreme

Kirschen | Biskuit
Mascarpone cream | Cherries | Biscuit

*Die Gerichte werden je nach Auslastung als Menü oder Buffet angeboten. Das Menü ist für 39,90 € erhältlich. Gerne kannst du diese auch als einzelnen Gang bestellen.
The dishes are offered as a menu or buffet depending on the number of guests. The menu is available for €39.90. You can also order them as individual courses.*

Tagesgerichte
Donnerstag, 03.04.2025

Vorspeise

Tomatenessenz

Grießnocken

Tomato essence | Semolina dumplings

Traditionell

Lammrücken unter der Kräuterkruste

Portweinsoße | Bohnen | Lia-Kartoffelpüree

Lamb loin under herb crust | Port wine sauce | Beans | Lia mashed potatoes

Vegetarisch

Gnocchi-Gemüse-Pfanne

stir-fried vegetables with gnocchi

Süße Verführung

Pflaumen Tarte

plum tart

Die Gerichte werden je nach Auslastung als Menü oder Buffet angeboten. Das Menü ist für 39,90 € erhältlich. Gerne kannst du diese auch als einzelnen Gang bestellen.

The dishes are offered as a menu or buffet depending on the number of guests. The menu is available for €39.90. You can also order them as individual courses.

Unsere
Lieblingsgerichte

Mediterrane Auswahl

Anti Pasti Platte

15,50 €

Grana Padano | Hummus | Balsamicozwiebel

Serrano | Spianata Romana | Oliven

Tapas platter, Grana Padano, hummus, balsamic onions, serrano, spianata romana, olives

Frischer Genuss

Blattsalate der Saison

11,90 €

gratinierter Ziegenkäse | Walnuss | Baguette

Seasonal leaf salad, gratinated goat cheese, walnut, baguette