

Tagesgerichte*
Montag, 24.02.2025

Vorspeise

Geflügelkraftbrühe mit Grießnocken

Poultry broth with semolina dumplings

oder

Buntes Salatbuffet

ofenfrisches Baguette

Colorful salad buffet | freshly baked baguette

Traditionell

Rosa gebratenes Roastbeef vom Weiderind

Sauce Bernaise | Grillgemüse Rosmarinkartoffeln

Pink roast beef from pasture-raised beef | Bernaise sauce | grilled vegetables rosemary potatoes

Vegetarisch

Spinat-Ricotta-Cannelloni

Tomaten-Paprika-Sauce | Cashewkerne

Spinach and ricotta cannelloni | Tomato paprika sauce | Cashew nuts

Süße Verführung

Pflaumen-Schoko-Törtchen

Plum and chocolate tartlets

**Die Tagesgerichte sind im Menü für 39,90 € erhältlich. Gerne kannst du diese auch als einzelnen Gang bestellen.*

Tagesgerichte*
Dienstag, 25.02.2025

Vorspeise

Bratkartoffelsuppe

Fried potato soup

oder

Buntes Salatbuffet

ofenfrisches Baguette

Colorful salad buffet | freshly baked baguette

Traditionell

Rücken vom Iberico Schwein

Thymianjus | Brokkoli | Gnocchi

Iberico pork loin | Thyme jus | broccoli | gnocchi

Vegetarisch

Kichererbsen-Kokos-Curry

Brokkoli | Karotten | Basmatireis

Chickpea and coconut curry | Broccoli | carrots | basmati rice

Süße Verführung

Crème Brulee Tarte

Crème Brulee Tarte

**Die Tagesgerichte sind im Menü für 39,90 € erhältlich. Gerne kannst du diese auch als einzelnen Gang bestellen.*

Tagesgerichte*
Mittwoch, 26.02.2025

Vorspeise

Rindercarpaccio

Rucola | Grana Padano

Rindercarpaccio | Arugula | Grana Padano

Traditionell

Steak vom Kalbsrücken

Lila Karotten | Herzoginkartoffeln

Saddle of veal steak | Purple carrots | Duchess potatoes

Vegetarisch

Triangoli Burrata-Trüffel

Salbeibutter | Spinat

Triangoli burrata truffle | Sage butter | spinach

Süße Verführung

Tout Chocolat Schnitte

Tout Chocolat slices

**Die Tagesgerichte sind im Menü für 39,90 € erhältlich. Gerne kannst du diese auch als einzelnen Gang bestellen.*

Tagesgerichte*
Donnerstag, 27.02.2025

Vorspeise

Buntes Salatbuffet

ofenfrisches Baguette

Colorful salad buffet | freshly baked baguette

Traditionell

Maispoulardenbrust an Portweinsauce

Wilder Brokkoli | Rahmpolenta

Corn-fed poulard breast with port wine sauce | Wild broccoli

creamed polenta

Vegetarisch

Gefüllte Zucchini an Chili-Knoblauch-Öl

Stuffed zucchini with chili garlic oil

Süße Verführung

Französischer Schokoladentorte

French chocolate cake

**Die Tagesgerichte sind im Menü für 39,90 € erhältlich.
Gerne kannst du diese auch als einzelnen Gang bestellen.*

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*

Unser
Buffetangebot

Freu dich auf noch mehr Auswahl!

Neben den täglich wechselnden Gerichten auf unserer Abendkarte erwartet dich auch ein vielseitiges **Buffet für 39,90 € pro Person.**

Entscheide dich für ein köstliches Gericht aus unserer Barkarte oder lass dich von der Vielfalt unseres Buffets verführen. Du hast die Wahl!