

Freitag, 27. Dezember 2024

Büffelmozzarella
 Kürbis, Birne
 Basilikum, Olivenöl
 ... *oder* ...
 Räuchertofu
 karamellisierte Feige
 Rucola, Preiselbeere

Schwäbische Flädlesuppe

Marktfrische Salate vom Buffet

Land und Flur

Vom Landschwein

Filet im Speckmantel - sanft gegart
 Birnen, Bohnen und Speck
 Erdapfel- Meerrettichstampf
 ...*oder*...

Fluss und Meer

Filet vom Loup de mer
 auf der Haut gebraten
 Dillrahm, glasierte Gurken
 Safranreis
 ... *oder* ...

Fleischloser Genuss

Erbсен- Kartoffelpflanzerl
 gelbe Karotte
 Braune Butter, Kren

Pralinen- Orangenparfait
 Bodenseeapfel
 ...*oder*...
 Käseauswahl

Unsere Weinempfehlung:

WÜRTTEMBERG

2022 **TROLLINGER „Alte Reben“ VDP.Ortswein**, trocken
 Eine Selektion der ältesten Trollingerreben aus Fellbacher
 Weinbergen. Klassische Aromen von Waldfrüchten, Kirschen
 und Bittermandeln. Am Gaumen saftige Fruchtigkeit gepaart
 mit einer seidigen Struktur
 Weingut Aldinger, Fellbach
 0,75 Fl. € 32,50

VENETIEN

2022 **SOAVE CLASSICO “Battistelle” D.O.C.**
 Dieser Lagen-Soave entstammt aus einem uralten,
 vulkangeprägten Garganega-Weinberg! Herrlich
 zitrusfruchtig mit Pfirsich und mineralischem Unterton
 Belebend frisch und saftig mit geschmeidiger Geschmackstiefe
 Az. Agr. Le Battistelle, Monteforte d`Alpone
 0,75 Fl. € 35,00

*Liebe Gäste, gern erhalten Sie von unseren Servicemitarbeitern die Dokumentationsliste,
 auf der alle Speisen und Getränke hinsichtlich enthaltener Allergene
 detailliert aufgeschlüsselt sind.*

Name: _____ Zimmer Nr. _____

Bitte treffen Sie Ihre Menüwahl vormittags:

Vorspeise		Land und Flur	Fluss und Meer	Fleischloser Genuss
I.	II.(veg.)			
Kinderessen:				

