

ESSZIMMER



AUS DEM SUPPENTOPF

Consommé
Trüffel Ravioli | Gemüse
Eier | Gluten/Weizen | Milch | Sellerie
10,50€

Pfifferling-Suppe
Zitronen-Öl | Flusskrebse
Krebstiere | Milch | Sellerie
9,00€

VORSPEISEN

Gesottener Kalbstafelspitz
Frankfurter Sauce | Wildkräuter | Wachtelei
Eier | Milch | Sellerie | Senf
18,50€

FLEISCH

Bœuf Bourguignon
Süßkartoffel-Mousseline | Perlzwiebeln | Karotten
Milch | Sellerie | Senf
29,50€

FISCH

Felchenfilet aus dem Bodensee
Speckchampignon-Stippe | Ofengemüse | Petersilienkartoffeln
Fisch | Milch | Sellerie | Schalenfrüchte
28,00€

VEGETARISCH

Spitzpaprika
Würziger Cous Cous | Ziegenfrischkäse
Tomaten-Mango-Sud
Eier | Milch | Sellerie | Schwefel
19,00€

Der Form halber weisen wir Sie darauf hin, dass trotz größter Sorgfalt bei der Zubereitung in allen Speisen Spuren sämtlicher Allergene enthalten sein können.

ESSZIMMER



VORSPEISEN

Carpaccio vom Loup de Mer
Avocado | Gurken | Kaviar | Creme Fraîche | Kresse
Eier | Fisch | Milch | Schalenfrüchte | Senf | Sellerie
19,50€

Tatar vom Charolais Rind am Tisch angemacht
Bauernbrot
Eier | Fisch | Gluten/Weizen | Milch | Senf | Schwefel
24,50 €

FLEISCH / DIE KLASSIKER

Rinderfilet aus Neuseeland mit grüner Pfefferkruste
Zwiebelmarmelade | Bohnen
Kartoffel-Pfifferling-Gratin
Eier | Gluten/Weizen | Milch | Sellerie
48,00€

FISCH

Atlantik Seeteufel mit Riesengarnelen
Hummer-Cognacsauce | Gegrillte Wassermelone
Estragon Tagliatelle
Fisch | Milch | Schalenfrüchte | Sellerie | Senf
42,00€

AUSWAHL

AN HAUSGEMACHTEN DESSERTS

UND

AUSERLESENEN KÄSESPEZIALITÄTEN

VOM BUFFET

12,00€