

## ESSZIMMER



### AUS OMAS SUPPENTOPF

Geschäumte Petersilienwurzelsuppe  
Buchenpilze | WanTan vom Stubenküken | Kräuteröl  
*Fisch | Milch | Schalenfrüchte | Sellerie*  
12,00€

### VORSPEISEN

Superfoodsalat vom Keltenhof  
Champagnervinaigrette | Buchweizen | Avocado | Blaubeere  
*Gluten/ Weizen | Sellerie | Senf*  
16,00 €

### FLEISCH

Sanft geschmortes Bäckchen und krosser Bauch vom Livar-Schwein  
Selleriepüree | cremige Alblinsen | wilder Brokkoli  
*Milch | Schalenfrüchte | Sellerie*  
29,50€

### VEGETARISCH

Rote Bete aus dem Salzteig  
Cous Cous | Korinthen | Gewürzjoghurt  
*Gluten/Weizen | Milch | Schalenfrüchte | Sellerie*  
24,00€

*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

Geflämmter Faroer Lachs  
Buttermilch | Apfel | Gartengurke | Kaviar  
*Fisch | Milch | Sellerie | Senf*  
24,00€  
Aufpreis 12,00€

Tatar vom Freiland Rind  
Bio-Eigelb | Sauerrahm | Graubrot  
*Eier | Fisch | Gluten/Weizen | Milch | Schwefel | Senf*  
26,00 €  
Aufpreis 14,00€

Sellerie von den Fildern und Wintertrüffel  
Radicchio | Brillat Savarin | Pinienkerne  
*Milch | Schalenfrüchte | Sellerie*  
21,00€  
Aufpreis 9,00€

### FLEISCH / DIE KLASSIKER

160g Rinderfilet vom Lavasteingrill „Rossini“  
Entenleber | Babyspinat | Perigord Trüffel  
*Eier | Gluten/Weizen | Milch | Sellerie*  
56,00€  
Aufpreis 20,00€

### FISCH

Confiertes Filet vom weißen Heilbutt  
Haselnußgnocchi | Rosenkohl | Sauce Bourride  
*Fisch | Gluten Weizen | Milch | Sellerie | Senf*  
42,00€  
Aufpreis 12,00€

### KÄSEAUSWAHL VOM BUFFET &

### SÜßES AUS UNSERER

### PATISSERIE

12,00€