

ESSZIMMER



SUPPE

Geschäumtes Spargelsüppchen
Rote Garnele | Zuckerschote | Eigelb
Eier | Milch | Sellerie
14,00 €

VORSPEISE

Superfoodsalat vom Keltenhof
Champagnervinaigrette | Buchweizen | Avocado | Blaubeere
Gluten/Weizen | Sellerie | Senf
18,00 €

FLEISCH

Short Ribs vom Irish Prime Beef
BBQ-Jus | Maiscreme | wilder Brokkoli | Perlwiebel
Milch | Sellerie
32,00 €

VEGETARISCH

Geschmorte Aubergine
Parmesan | Grüne Tomate | Kräuterdashi
Gluten/Weizen | Milch | Schalenfrüchte | Sellerie
26,00 €

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 Label Rouge Lachs
Junger Kohlrabi | Kefir | Prunier Kaviar
Fisch | Milch | Sellerie | Senf
24,00 €

Esszimmer's Tatar vom Weiderind
Röstkartoffelcreme | Pulpo | Liebstöckel
Eier | Milch | Senf | Weichtiere
28,00 €

Marinierter Spargel vom Spargelhof Böser
Gehacktes Bio-Ei | Mini-Radieschen | Pumpernickel
Eier | Gluten/Weizen | Milch | Schalenfrüchte | Sellerie
22,00 €

UNSER HIGHLIGHT AM TISCH TRANCHIERT

Gegrilltes Kalbskotelett von der Metzgerei Glasstetter
Spargel | Junge Erbsen | Pfifferlinge | Velouté
Eier | Gluten/Weizen | Milch | Sellerie
48,00 € pro Person

FISCH

Filet vom Atlantik Heilbutt
Gartentomaten | Sepiarisotto | Caldeiradasud
Fisch | Milch | Sellerie | Weichtiere
44,00 €

KÄSEAUSWAHL VOM BUFFET &

SÜßES AUS UNSERER

PATISSERIE

22,00 €