

# TAGESMENÜ

„Amuse bouche“  
kleiner Gruß aus der Küche



Carpaccio vom Black Angus Rinderfilet  
mit Olivenöl-Balsamico Marinade  
und Salatbukett



Gebratenes Lachsfilet  
auf cremigen Lauchnudeln und confierten Tomaten

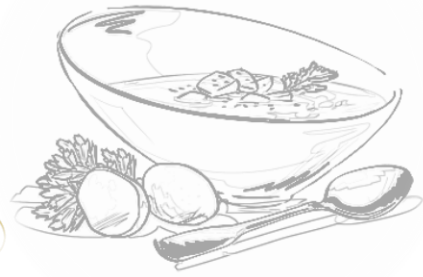


Walnusseis  
mit Zwetschgenkompott



Für die Auskunft über Allergene sprechen Sie bitte unser Servicepersonal an.

## SUPPEN



**Rinder Consommé**  
mit Gemüsestreifen und Markklößchen

**Champignoncremesüppchen**  
mit frischen Kräutern



## VORSPEISEN & KALTE GERICHTE

**Sommerliche Salatvariation**  
mit Crème de Balsamico

**Hausgebeizter Lachs und Jakobsmuschel**  
an Wildkräutersalat und Avocado

**Großer Sommersalat**  
mit gegrillten Putenbruststreifen und Madeirajus

**Großer Sommersalat**  
mit gegrillten Edelfischen

**Frisches Matjes Heringsfilet nach Art des Hauses**  
mit Creme Fraiche, Granny Smith Apfel, Radieschen,  
Frühlingslauch und Dampfkartoffeln

## WALD & WIESEN



**Rosa gebratenes Kalbsrückensteak mit cremigen Pfifferlingen**  
dazu handgeschabte Spätzle und Gemüse vom Markt

**Australisches Black Angus Rinderrückensteak mit Kräuterbutter**  
dazu grüne Bohnen und Pommes frites

**Rosa gebratene Rehnüsschen mit frischen Pfifferlingen**  
dazu Mandelbrokkoli und handgeschabte Spätzle



## KLASSIKER „KÖNIG VON PREUSSEN“



### **Schwarzwaldschnitzel**

(Schweineschnitzel „natur“ überbacken mit Sauce Bernaise und Champignon a la Creme)  
mit Pommes Frites und bunter Salatvariation

### **Albtafiletrahmtöpfchen (Lendchen von Schwein und Rind)**

in Cognac-Pfefferrahmsauce mit Champignons und Kartoffelbällchen

### **Wildteller Hubertus mit Waldpilzen**

dazu handgeschabte Spätzle und Preiselbeerpfirsich

## AUS FLUSS UND MEER



**Kross gebratenes Zanderfilet auf cremigen Lauchnudeln**  
mit confierten Tomaten und Rieslingsauce

**Gebrautes Lachsfilet auf cremigen Lauchnudeln**  
mit confierten Tomaten und Rieslingsauce

**Gegrillte Forelle „Feinschmecker Art“**  
mit Buttermandeln, Dampfkartoffeln und zerlassener Butter

**In Folie gegrillte Forelle mit Zwiebeln und Kräutern**  
Dampfkartoffeln und zerlassener Butter

## VEGETARISCH UND VEGAN



**Gemüse vom Markt mit Basmatireis**  
gebratenen Champignons und Kräutersauce

# DESSERT



## Dessertempfehlung

Mini Dessert „heiß & kalt“  
mit einem Espresso

Espresso Affogato  
Kugel Bourbon Vanille mit Espresso



Mille-feuille von frischen Erdbeeren  
mit Topfenmousse und karamellisiertem Blätterteig

Frische Erdbeeren mit hausgemachtem Honigmohneis  
Eierlikör und Sahne

Sorbetvariation auf Mandelcrumble  
und Rhabarberconfit

Birne Helene mit Schokoladensauce  
und Mandelsplitter

Für die Auskunft über Allergene sprechen Sie bitte unser Servicepersonal an.



Für die Auskunft über Allergene sprechen Sie bitte unser Servicepersonal an.