

Vorspeisen

Salat Caprese
Pinienkerne / Olivenerde
18 €

Blattsalat
Ziegenkäse / Beeren / karamellierte Walnüsse
19 €

Suppen

Weißer Tomatenschaumsuppe
Basilikumklößchen / Kirschtomaten
14 €

Fisch

Im Ganzen gebratene Wendefurter Forelle
Pfifferlinge / Blattsalat / Bratkartoffeln
35 €

In allen Speisen und Getränken können folgende Stoffe, oder daraus gewonnene Erzeugnisse, enthalten sein:
Glutenhaltiges Getreide, Eier, Fische, Erdnüsse, Sojabohnen, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf,
Sesamsamen, Schwefeldioxid und Sulfite, Lupinen, Weichtiere. Bei Fragen diesbezüglich ist Ihnen unser Service- und Küchenteam gerne behilflich.

Steisch

Gebratene Schwarzfederhuhnbrust
Kimchi / Stachelbeeren / Erbsencreme
36 €

Pommersches Dry Aged Roastbeef
(stark marmoriert)
300g
Pfefferlinge / Kräuterbutter / Sour Cream / Ofenkartoffel
46 €

Süße Leckereien

Sorbet Trilogie „Rothe Forelle“
14 €

Crème brûlée
Beerenragout / Mangosorbet
14 €

In allen Speisen und Getränken können folgende Stoffe, oder daraus gewonnene Erzeugnisse, enthalten sein:
Glutenhaltiges Getreide, Eier, Fische, Erdnüsse, Sojabohnen, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf,
Sesamsamen, Schwefeldioxid und Sulfite, Lupinen, Weichtiere. Bei Fragen diesbezüglich ist Ihnen unser Service- und Küchenteam gerne behilflich.
* kann Rohmilchkäse enthalten

Landhausmenü

Freitag, 11. September 2020

Burrata
Serrano-Schinken / mediterranes Gemüseragout
18 Euro

Kalte Gurken-Gazpacho
Räucherlachs
10 Euro

Green-Smoothie-Sorbet
8 Euro

Käsespätzle
Appenzeller / Röstzwiebeln
24 Euro

oder
Gebratener Wolfsbarsch
Safran-Fenchel / Belugalinsen
32 Euro

oder
Geschmorte Rinderbacke
Portweinzwiebeln / gebratenen Pilze / schlesische Klöße
34 Euro

Topfenknödel
Zwetchgenröster
14 Euro

Kleine Käseauswahl*
Früchtebrot / Feigensenf
16 Euro

| | |
|--|----------------|
| 3-Gang Landhausmenü für unsere Hotelgäste mit Suppe, Hauptgericht und Dessert | 37 Euro |
| 4-Gang Landhausmenü für unsere Hotelgäste mit Vorspeise, Suppe, Hauptgericht und Dessert | 46 Euro |
| 5-Gang Landhausmenü für unsere Hotelgäste mit Vorspeise, Suppe, Hauptgericht, Dessert und Käse | 58 Euro |
| 6-Gang Landhausmenü für unsere Hotelgäste | 68 Euro |

Traumhafte Weine

Weißwein

2018 Weißburgunder
Weingut Albert Kallfelz, Zell-Merl
Mosel, Deutschland
Glas 0,1 l à 6 Euro / Flasche 0,75 l à 38 Euro

Rotwein

2016 Maximilian K., Cuvée
St. Laurent, Spätburgunder
Weingut Albert Kallfelz, Zell - Merl
Mosel, Deutschland
Glas 0,1 l à 6 Euro / Flasche 0,75 l à 35 Euro

In allen Speisen und Getränken können folgende Stoffe, oder daraus gewonnene Erzeugnisse, enthalten sein:
Glutenhaltiges Getreide, Eier, Fische, Erdnüsse, Sojabohnen, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf,
Sesamsamen, Schwefeldioxid und Sulfite, Lupinen, Weichtiere. Bei Fragen diesbezüglich ist Ihnen unser Service- und Küchenteam gerne behilflich.
* kann Rohmilchkäse enthalten