

Wappensaal

VORSPEISE

Hausgemachtes Marmorkröstchen
Rote Bete Butter
6,50 €

Wildkräutersalat
Karamellisierter Ziegenkäse, Crostinis
Balsamico Dressing
16,00 €

Hausgebeizter Lachs
in rote Bete, Dill & Meersalz
Apfel-Gurken Tartar mit Honig-Senf-Sauce
21,00 €

Bruschetta
Tomaten und Knoblauch
11,50 €

HAUSGEMACHTE SUPPEN

Alle Suppen werden mit Brot serviert

Erbsen-Minz Suppe
Sauerteigcroutons
9,50 €

Tomatencreme Suppe
Basilikumschaum & geröstetes Baguette
11,50 €

Alle Preise in Euro, inklusive Mehrwertsteuer

Gemäß der EU Lebensmittelinformations-Verordnung stellen wir Ihnen ausführliche Informationen über allergieauslösende Zutaten (wie zum Beispiel Milch, Milchprodukte, Gluten, Eier, Nüsse etc.) zur Verfügung. Bitte wenden Sie sich an unsere Mitarbeiter.

Wappensaal

HAUPTGANG

Lachsfilet
unter einer Kräuterkruste
Kräuterdrillinge, wilder Brokkoli & Zitronenschaum
28,00 €

Geschmorte Ochsenbacke
Kartoffelpüree und Rahmspitzkohl
32,00 €

Original Wiener Schnitzel
mit Bratkartoffeln, Gurkensalat & Preiselbeeren
34,00 €

Gegrilltes Rumpsteak
grüner Spargel, Kräuterbutter,
Ofenkartoffel mit frischem Kräuterquark
37,00 €

Vegetarisch

Pasta mit pikanter Tomatensalsa & Parmesan
17,50 €

Flammkuchen mit Spinat und Ziegenkäse
16,90 €

DESSERT

Warmer Schokokuchen
mit flüssigem Kern, marinierte Waldbeeren & Vanilleeis
14,00 €

Saisonales Fruchtparfait
11,50 €

Alle Preise in Euro, inklusive Mehrwertsteuer

Gemäß der EU Lebensmittelinformations-Verordnung stellen wir Ihnen ausführliche Informationen über allergieauslösende Zutaten (wie zum Beispiel Milch, Milchprodukte, Gluten, Eier, Nüsse etc.) zur Verfügung. Bitte wenden Sie sich an unsere Mitarbeiter.