

DAS CHECK INN TEAM

Heißt Sie Herzlich Willkommen

IM GASTRAUM

Vilune Proskinaite

Alessandro | Jens
Kevin | Oksana

IN DER KÜCHE

Arnaldo Carbonell Delgado

Edz | Florian |
Hamayon | Roman

UNSER SUPPORT TEAM IM HINTERGRUND

Kassandra Bindel
Andreas Pöhler

„Das Geheimnis des Genießens
liegt nicht nur in gutem Essen und feinem Wein,
sondern in Menschen, die es mit Herz zubereiten und servieren.“

MENU

AKTUELLES FEBRUAR & MÄRZ

Fondue Abend a la carte
ab dem 12.02. immer Donnerstags und Freitags
Spontan ab 2 Personen wählbar.
Feiern Sie 10 Jahre Genuss mit uns.

59 €
pro Person

Fondue Night
im historischen Empfangsgebäude

Jetzt reservieren!

zusätzlich buchbar:

Weinbegleitung | +18 €

Garnelen | +8 €

Kalb | +12 €

Gemüse | +6 €

mit Roastbeef und Maispoularde

inklusive Aperitif und Tischwasser

mit einer Auswahl an:
Brot, Beilagen und Hausgemachten Saucen

VORSPEISEN

Saison- und Bio-Blätte Salat 7,90 €

Rohkost | Kirschtomaten | Walnüsse | Quinoa-Pops | Balsamico-Dressing

Cremige Topinambursuppe 9,80 €

Weißwein | Sahne | Haselnuss-Crumble | Trüffelöl

Hausgebeizter Lachs 16,80 €

Feldsalat | Meerrettich-Crème | Pumpernickel | Orange

Hausgemachte Ravioli mit Ricotta-Kürbisfüllung 15,20 €

Salbeibutter | Grana Padano-Espuma | Kürbiskerne

Als Hauptgericht 25,30 €

Rote-Beete-Tatar 14,20 €

Meerrettichcrème mit Cashews | Feldsalat | Apfel | Cornichons | Kürbiskernöl

HAUPTSPEISEN

| | |
|--|---------|
| Schwäbischer Zwiebelrostbraten 180g. | 34,00 € |
| Rotweinjus Glasierte Maultasche Butterspätzle mit Schmelze Röstzwiebeln | |
| Wiener Schnitzel vom Kalb | 29,00 € |
| Preiselbeermarmelade Pommes Zitrone | |
| Argentinisches Rinderfilet 200g. | 43,50 € |
| Jus mit Portweinschalotten Geträufeltes Topinamburpuree Glasiertes Wintergemüse Topinamburchips | |
| Kalbsleber „Berliner Art“ | 26,90 € |
| Rotweinjus Kartoffelpüree Geschmorte Zwiebeln Apfelringe Röstzwiebeln | |
| Geschmorte Rinderbacke | 28,50 € |
| Rotweinjus Serviettenknödel Selleriepuree Glasiertes Wurzelgemüse | |
| Ragout vom regionalen Wild | 29,80 € |
| Butterspätzle Rosenkohl mit Speck Preiselbeermarmelade | |
| Gebratenes Zanderfilet | 29,80 € |
| Safran-Vanille-Espuma Rote-Beete-Risotto Gebratener Lauch | |
| Gebratener Kabeljau mit Meerrettich Espuma | 29,50 € |
| Kürbis-Graupen-Risotto Granny Smith Apfel Geröstete Kürbiskerne Dillöl | |
| Gebratene Polentaschnitten mit Pilzragout | 24,50 € |
| Steinpilze und Kräuterseitlinge Gepickelte Rote Zwiebeln Glasiertes Wintergemüse Petersilienöl | |
| Risotto von der Schwarzwurzel | 25,00 € |
| Lauch Geröstete Walnüsse Grana Padano Petersilienöl | |

DESSERT

Bratapfel-Tiramisu 9,80 €
Mascarpone | Spekulatius | Vanillesoße | Calvados

Schokoladen-Lavakuchen 13,20 €
Vanilleeis | Beeren | Minze

Crème Brûlée von der Tonkabohne 11,50 €
Haselnuss Crumble

Zweierlei Sorbet 8,50 €
Beeren | Minze

Affogato 6,50 €
Vanilleeis | Espresso | Kaffeekekse

DRINK FOR NATURE



Mit dem Erlös unterstützen wir Baumpflanzprojekte unseres Partners „click a tree“.

Espresso Martini -Dessert Drink- 11,50 €
Vodka | Espresso | Kahlua
