

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

10 JAHRE
CHECK INN
2016-2026

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-Blättle 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 Getrüffeltos Topinamburpüree Glasiertes Wintergemüse Topinamburchips	
Kalbsleber „Berliner Art“	26,90 €
Rotweinjus Kartoffelpüree Geschmorte Zwiebeln Apfelringe Röstzwiebeln	
Geschmorte Rinderbacke	28,50 €
Rotweinjus Serviettenknödel Selleriepüree 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 Mascarpone Spekulatius Vanillesoße Calvados	9,80 €
Schokoladen-Lavakuchen Vanilleeis Beeren Minze	13,20 €
Crème Brûlée von der Tonkabohne Haselnuss Crumble	11,50 €
Zweierlei Sorbet Beeren Minze	8,50 €
Affogato Vanilleeis Espresso Kaffeekeks	6,50 €

DRINK FOR NATURE



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

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