



## VEGGIE-MENÜ

Spargelcrèmesuppe  
Croûtons

\*\*\*

Schafskäse  
-mariniert-  
Spargel | Rucola

\*\*\*

Mousse au chocolat  
Himbeersorbet

47,00 €

## MÜHLEN-MENÜ

Rinderkraftbrühe  
Markklößchen | Kräuter

\*\*\*

Marinierte Lammkeule  
-rosa gebraten-  
Mediterranes Gemüse | Bratkartoffeln

\*\*\*

Crème Brûlée

49,00 €

## SPARGEL

Hüttenfelder Stangenspargel | Kartoffeln | zerlassener Butter  
24,50 €

dazu wahlweise mit

- |                                |         |
|--------------------------------|---------|
| - rohem italienischem Schinken | 12,00 € |
| - gemischtem Schinken          | 12,00 € |
| - einem Kalbschnitzel          | 16,00 € |
| - einem Lachsfilet             | 16,00 € |
| - gebratenem Rumpsteak         | 16,00 € |



## VORSPEISEN

Bunter Vorspeisensalat  
Rohkost | Croûtons  
8,00 €

Gemischter Salat  
Italienischer Landschinken | gratinierter Schafskäse  
16,50 €

Schafskäse  
-mariniert-  
Spargel | Rucola  
16,00 €

Gebratene Riesengarnelen & Knoblauchöl  
Aioli-Dip | Französisches Baguette  
18,50 €

Carpaccio vom Pulpo  
Mediterrane Aromen | Rucola | Artischocke | Tomate  
18,00 €

## VORSPEISEN ETAGERE | AB 2 PERSONEN

Gebratene Riesengarnelen | Aioli - Dip  
Italienischer Landschinken | gratinierter Schafskäse  
Marinierter Tafelspitz  
22,00 €

## SUPPEN

Rinderkraftbrühe  
Markklößchen | Kräuter  
8,50 €

Spargelcrèmesuppe  
Croûtons  
8,50 €



## FLEISCHGERICHTE

Barbarie Entenbrust  
Mediterranes Gemüse | Rosmarinkartoffeln  
26,50 €

Kalbschnitzel  
Bratkartoffeln | Beilagensalat  
28,50 €

Marinierte Lammkeule  
-rosa gebraten-  
Mediterranes Gemüse | Bratkartoffeln  
29,00 €

Kalbsrückensteak  
Pilzrahmsoße | Gemüse | Tagliatelle  
34,50 €

Pfeffersteak vom Rind (250g)  
-rosa gebraten-  
Bratkartoffeln | Beilagensalat  
36,00 €

Steak vom Argentinischen Angus Rinderrücken  
Mediterranes Gemüse | Bratkartoffeln

Ladies Cut	180 g	32,00 €
Mens Cut	250 g	36,00 €
Chefs Cut	350 g	48,00 €

## ENTRECÔTE DOUBLE | AB 2 PERSONEN

Das „Beste Stück“ vom Rinderrücken  
zweierlei Soßen | Marktgemüse | Rosmarinkartoffeln  
35,00 € pro Person



## FISCHGERICHTE

Lachsfilet  
Marktgemüse | Tagliatelle | Kräuterrahmsauce  
28,50 €

Gebratene Riesengarnelen  
Aioli-Dip | Gemüse | Rosmarinkartoffeln  
32,00 €

Gebratener Pulpo  
-mariniert-  
Mediterranes Gemüse | Bratkartoffeln  
36,00 €

## VEGAN | VEGETARISCH

Rosmarinkartoffeln (Vegan)  
Rote-Beete-Dip | Rucola  
16,00 €

Tagliatelle Pilzrahmsauce (Vegetarisch)  
Rucola | Parmesan  
16,50 €

## DESSERT

Espresso mit Mandel-Bruchschokolade  
6,00 €

Bourbon Vanilleeis  
Obstsalat | Mandelkrokant  
10,00 €

Orangensorbet  
Obstsalat | Schokoküchlein  
10,00 €

Mousse au chocolat | Waldbeerenragout  
12,00 €

Crème Brûlée | Himbeersorbet  
12,00 €

***FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE, SERVIEREN WIR GERNE KINDERGERICHTE AUF NACHFRAGE***

Hinweis für Hotelgäste: Die Rechnung kann nicht auf das Zimmer geschrieben werden.