

GENUSS



WELLNESS

TAGESKARTE

28.01.2026

AUFGESCHLAGENE BUTTER

^G
GEBÄCK

AMUSE GUEULE
MAGENTRATZERL

* * *

FRISCHKÄSEPRALINE

^{D, G}
4,00 €

* * *

VORSPEISE

CREMIGE TROPFEN VON DER RÄUCHERFORELLE

ORANGENGEL / PUMPERNICKEL / MEERRETTICH

^{A, C, G}
15,90 €

* * *

SUPPE

KAROTTENCREMESUPPE

CROÛTONS

^G
6,90 €

* * *

SALAT

BUNTER SALATTeller

HAUSGEMACHTES DRESSING / BLATTSALATE /
COUSCOUSSALAT / REISALAT / GURKENSALAT / WALNÜSSE /

8,80 €

* * *



HAUPTGANG

SOUS-VIDE GEGARTER KALBSTAFELSPITZ

COGNACRAHM / KAROTTENCREME / GESCHMORTES GEMÜSE / KARTOFFELPÜREE

G, L, O

25,90 €

ODER

SCHNITZEL „WIENER ART“ VOM KALB

BRATKARTOFFELN ODER SALATTeller

A, C, G, L, O

27,90 €

ODER

GEGRILLTES FILET VOM BUTTERFISCH

ROTE BETE SCHAUM/ SCHNITTLAUCHFOND /

KRESSE / LAUWARMER CURRY-BULGUR

D, F, O

24,90 €

ODER

KÜRBISRISOTTO

KERNÖL / KIRSCHTOMATE / PARMESAN

A, C, G, H, O

16,90 €

DESSERT

„KALTE JAHRESZEIT“

SPEKULATIUSTIRAMISU / ORANGENKAVIAR / CRUMBLE / KAFFEEEIS

A, C, G, H

9,90 €

MENÜPREIS: 68,00 €

MENÜPREIS HAUPTGANG VEGETARISCH: 63,00 €

ALLE HAUPTGERICHTE INKL. GEDECK & AMUSE GUEULE

Allergene: A: Gluten (glutenhaltige Getreide) | B: Krebstiere | C: Eier |

D: Fisch | E: Erdnüsse | F: Sojabohnen |

G: Milch/Laktose | H: Schalenfrüchte | L: Sellerie | M: Senf | N: Sesam |

O: Schwefeldioxid/Sulfite | P: Lupinen | R: Weichtiere

Zusatzstoffe: 1 Farbstoff | 2 Konservierungsstoffe | 3 Antioxidationsmittel | 4 Geschmacksverstärker | 5 geschwefelt | 6 geschwärzt | 7 gewachst | 8 Süßstoff | 9 Phosphat | 10 Nitritpökelsalz | 10a Milcheiweiß | 10b Eiklar | 10c Sahne |

11 Koffein | 11a Chinin | 11b Taurin