



Freuen Sie sich auf wechselnde, kulinarische Speisenangebote
unseres Küchenteams unter der Leitung unseres Küchenchefs Renè Spillner.

Angebot des Monats MÄRZ

In Butter gebratenes Filet vom Seeteufel
auf glaciertem Frühlingslauch mit Limettenlinguine
Fillet of anglerfish fried in butter on glazed spring onion with lime linguine

15,50 €

Wöchentliche Angebote

02. – 08. MÄRZ 2020

Gegrilltes Schweinerückensteak mit Kräuterbutter,
kleinem Salat und Süßkartoffelpommes
Grilled pork steak with herb butter, a small salad and sweet potato fries

13,00 €

09. – 15. MÄRZ 2020

Mit Gemüse-Couscous gefüllte Zucchini
unter der gratinierten Ziegenkäsehaube
Zucchini stuffed with vegetable couscous under the gratinated goat cheese hood

13,00 €

Alle Preise in Euro inkl. 19 % MwSt./All prices in Euro incl. 19 % VAT. Änderungen vorbehalten /Changes reserved. Stand 03/2020.



Freuen Sie sich auf wechselnde, kulinarische Speisenangebote
unseres Küchenteams unter der Leitung unseres Küchenchefs Renè Spillner.

Angebot des Monats MÄRZ

In Butter gebratenes Filet vom Seeteufel
auf glaciertem Frühlingslauch mit Limettenlinguine
Fillet of anglerfish fried in butter on glazed spring onion with lime linguine

15,50 €

Wöchentliche Angebote

16. – 22. MÄRZ 2020

Auswahl von Räucherfischen mit Bauernbrot, Salzbutter & Meerrettich
Selection of smoked fish with farm bread, salted butter & horseradish

9,00 €

23. – 29. MÄRZ 2020

Roulade von der Putenbrust mit geschmorten Paprikarauten und Tomatenreis
Turkey breast roulade with braised paprika rhombuses and tomato rice

10,50 €

30. MÄRZ – 05. APRIL 2020

Gnocchipfanne mit Zuckerschoten und Waldpilzen

Gnocchi pan with sugar snap peas and wild mushrooms

10,50 €

Alle Preise in Euro inkl. 19 % MwSt./All prices in Euro incl. 19 % VAT. Änderungen vorbehalten /Changes reserved. Stand 03/2020.