

Saisonale Menüempfehlung des Küchenchefs



Galantine von der Wachtel
mit marinierter Kumquat und Kräutersalat

€ 11,50

Schaumsuppe von der Esskastanie

€ 6,00

Knuspriges Apfelsorbet

€ 6,50

Steak vom dänischen Hochland-Rind
mit Rosenkohlblättern und Kartoffeltörtchen

€ 27,50

Confiertes Skreifilet mit Zitronensauce
dazu glasierte Tomaten und Trüffelrisotto

€ 22,50

Spanferkel-Ravioli

mit geschmorten Schalotten und Jus

€ 18,50

Zweifarbigen Schokoladen-Parfait
mit Pflaumenröster und Zimt-Nuss-Crumble

€ 8,50

Gerne rechnen wir Ihre Halbpension im Wert von € 20,00 anteilig an.

