

Saisonale Menüempfehlung des Küchenchefs



Carpaccio vom heimischen Ochsen
mit Bärlauch-Creme und Zupfsalat

€ 10,00

Cremesuppe vom Wildknoblauch mit gegrillter Jakobsmuschel

€ 6,00

Erdbeersorbet mit Minze-Streifen und Sekt

€ 6,50

Saltimbocca vom Kalbsrücken mit Abensberger Spargel
dazu neue Kartoffeln und Sauce Hollandaise

€ 28,50

Gegrilltes weißes Heilbuttfilet

auf Zitronenthymian-Polenta und parfümiertem grünen Spargel

€ 22,50

Abensberger Spargel mit gekochtem Schinken

dazu neue Kartoffeln und wahlweise
Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter

€ 20,00

Hausgemachte Kräuterravioli
mit Speck-Marmelade und Bergkäse

€ 18,50

Parfait von der weißen Schokolade
mit marinierten Erdbeeren und Joghurt

€ 8,50



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