

Saisonale Menüempfehlung des Küchenchefs



Gebeizter Saibling
mit Waldpilzsalat und Joghurt

€ 10,00

Kürbiscremesuppe mit eigenen Kernen und Öl

€ 6,00

Zwetschgensorbet mit Knusper

€ 6,50

Hirschkalbsrücken mit Madeirajus
dazu Rosenkohl und Kartoffel-Kürbiscreme

€ 28,50

Gegrillter Seeteufel

mit Erbsenpüree und gebackenen Süßkartoffeln

€ 22,50

Hausgemachte Bergkräuter-Ravioli
mit Speckmarmelade und Heumilchkäse

€ 18,50

Trilogie von der Schokolade

€ 8,50

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

