

Zimmernummer:

Tisch:

Halbpensions-Menü für Sonntag, 04.02.2024

*Carpaccio vom Rinderfilet
mit Rucola und Walnüssen*

Maiscrèmesuppe mit Popcorn

*Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust an Apfel-Holundersauce,
dazu Polentacrème und ein gemischter Salat vom Buffet*

oder

*Rinderfilet mit Kräuterbutter und Pommes frites,
dazu ein gemischter Salat vom Buffet*

oder

*Gebackene Gemüsevariationen auf Kräuter-Cous-Cous,
dazu Aioli*

oder

Backfisch auf warmem Kartoffel-Gurkensalat

Omas Herzwaffeln mit Beerenfrüchten

*Bitte setzen Sie Kreuze neben die von Ihnen
gewünschten Speisen (auch Vorspeise und Dessert)*

*Halbpensionsgäste können sich gern
jederzeit am Salatbuffet bedienen!*

Weinempfehlung:

*22er Gutsriesling von der Mosel, Weingut Kallfelz
ein Allrounder, trocken
0,25 l Karaffe € 8,50*

*22er Schwarzes Riesling-Weißherbst
aus Baden, feinherb und fruchtig
0,25 l Karaffe € 8,50*

Beginn Essenzeit zwischen 18:00 Uhr und 19:00 Uhr

Zimmernummer:

Tisch:

Halbpensions-Menü für Montag, 05.02.2024

Bitte setzen Sie Kreuze neben die von Ihnen gewünschten Speisen
(auch bei Vorspeise, Suppe und Dessert)

Crèmesuppe vom Hokkaido-Kürbis

Hähnchen-Gemüse-Curry im Butterreisrand,
dazu ein gemischter Salatteller

oder

Deftiger Spießbraten an Malzbiersauce,
dazu Rahmspitzkohl und Bratkartoffeln

oder

Schnitzel aus dem Schweinerücken auf Sauce von Tomaten
und frischer Paprika, dazu Pommes Frites
und ein gemischter Salatteller

oder

Buntes Gemüse-Curry im Butterreisrand,
dazu ein gebackener Käsespieß

**Mousse von weißer Schokolade
mit Beerenfrüchten**

Halbpensionsgäste können sich gern jederzeit am Salatbuffet bedienen!

22er Grauer Burgunder aus der Pfalz
trocken und fruchtig 0,25 l Karaffe € 8,50

20er Spätburgunder – Rotwein aus Baden
trocken und kräftig 0,25 l Karaffe € 8,50

Beginn der Essenzeit zwischen 18:00 Uhr und 19:00 Uhr

Zimmernummer:

Tisch:

Halbpensions-Menü für Sonntag, 11.02.2024

Kleiner Zwiebelkuchen mit Schnittlauchschmand

Rinderkraftbrühe „Celestine“ mit Pfannkuchenstreifen

*Schweinerückensteak unter einer Senf-Kräuterkruste,
dazu Karotten-Ingwergemüse und Röstinchen*

oder

*Tilapiafilet im Pankomantel, dazu Sauce Tartare
und ein gemischter Salat vom Buffet*

oder

*Schnitzel aus dem Schweinerücken mit Sauce von frischer
Paprika und Tomaten, dazu Pommes frites
und ein gemischter Salat vom Buffet*

oder

*Ofenkartoffel gefüllt mit Rahmgemüse
und getoppt mit frittiertem Rucola*

Hausgemachte Panna Cotta mit Himbeeren

*Bitte setzen Sie Kreuze neben die von Ihnen
gewünschten Speisen (auch Vorspeise und Dessert)*

*Halbpensionsgäste können sich gern
jederzeit am Salatbuffet bedienen!*

Weinempfehlung:

*22er Gutsriesling von der Mosel, Weingut Kallfelz
ein Allrounder, trocken
0,25 l Karaffe € 8,50*

*22er Schwarzriesling-Weißherbst
aus Baden, feinherb und fruchtig
0,25 l Karaffe € 8,50*

Beginn Essenzeit zwischen 18:00 Uhr und 19:00 Uhr

Zimmernummer:

Tisch:

Halbpensions-Menü für Mittwoch, 14.02.2024

**Bitte setzen Sie Kreuze neben die von Ihnen gewünschten Speisen
(auch bei Vorspeise, Suppe und Dessert)**

**Vitello Tonnato vom Kalbsfilet
mit Thunfischsauce**

*Gebratene Rinderwürfel „Stroganoff Art“ mit roter Beete
und Gewürzgurken, dazu Spätzle und
ein gemischter Salat vom Buffet*

oder

*Feiner Gänsebraten an eigenem Saft,
dazu Apfel-Rotkohl und Kartoffelklöße*

oder

Spätzle-Gemüsepfanne mit einem gebackenen Käsespieß

oder

*Toast „Hawaii“ belegt mit Ananas und gekochtem Schinken
und gratiniert mit Käse, dazu Preiselbeeren
und ein gemischter Salat vom Buffet*

Hausgemachtes Tiramisu

Halbpensionsgäste können sich gern jederzeit am Salatbuffet bedienen!

*22er Grauer Burgunder aus der Pfalz
trocken und fruchtig 0,25 l Karaffe € 8,50*

*20er Spätburgunder – Rotwein aus Baden
trocken und kräftig 0,25 l Karaffe € 8,50*

Beginn der Essenzeit zwischen 18:00 Uhr und 19:00 Uhr