

Zimmernummer:

Tisch:

**Halbpensions-Menü für Dienstag, 07.02.2023**

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

*Tomatencrèmesuppe mit Sahnehaube*

\*\*\*\*\*

*Saftiger Hackbraten mit Champignons in Rahm,  
dazu Spitzkohlgemüse und Röstkartoffeln*

**oder**

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

**oder**

*Knusperhähnchenschnitzel an fruchtiger Currysauce,  
dazu Butterreis und ein gemischter Salat vom Buffet*

\*\*\*\*\*

*Süßkartoffelschnitzel auf Selleriestampf,  
dazu gebackener Fetakäse*

\*\*\*\*\*

*Schokoladeneis-Knusperkugel mit Eierlikör*

\*\*\*\*\*

*Halbpensionsgäste können sich gern jederzeit am Salatbuffet bedienen!*

\*\*\*\*\*

**Weinempfehlung:**

*21er Gutsriesling von der Mosel  
ein Allrounder, 0,25 l Karaffe € 7,50*

*21er Sauvignon blanc aus Rheinhessen  
trocken, kraftvoll und mineralisch  
0,25 l Karaffe € 8,00*

**Beginn der Essenzzeit zwischen 18:00 Uhr und 19:00 Uhr**

Zimmernummer:

Tisch:

Halbpensions-Menü für Mittwoch, 08.02.2023

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

*Wild-Terrine an Cumberlandsauce*

\*\*\*\*\*

*Kalbstafelspitz an feiner Meerrettichsauce,  
dazu Wurzelgemüse und Petersilienkartoffeln*

oder

*Scampi-Spieß auf Polentacrème,  
dazu ein gemischter Salat vom Buffet*

oder

*Pfefferrahmschnitzel aus dem Schweinerücken mit Pommes frites  
und einem gemischten Salat vom Buffet*

\*\*\*\*\*

*Deftige Käsespätzle mit Röstzwiebeln  
und einem gemischten Salat vom Buffet*

\*\*\*\*\*

*Hausgemachte Herrencrème*

\*\*\*\*\*

*Halbpensionsgäste können sich gern jederzeit am Salatbuffet bedienen!*

\*\*\*\*\*

Weinempfehlung:

*21er Gutsriesling von der Mosel  
ein Allrounder, 0,25 l Karaffe € 7,50*

*21er Sauvignon blanc aus Rheinhessen  
trocken, kraftvoll und mineralisch  
0,25 l Karaffe € 8,00*

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

Zimmernummer:

Tisch:

**Halbpensions-Menü für Sonntag, 12.02.2023**

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

*Tataki vom Thunfisch auf Melonen-Limetten-Salat*

\*\*\*\*\*

*Milde Knoblauchrahmsuppe mit Croûtons*

\*\*\*\*\*

*Gebratene Hähnchenbrust, mit einer Tomaten-Rauch-Kruste gratiniert,  
auf Pesto-Tagliatelle, dazu ein gemischter Salat vom Buffet*

**oder**

*Ofenkartoffel, gefüllt mit Pulled Pork, Krautsalat,  
Tomaten und Kräuterquark*

**oder**

*Zanderfilet, auf der Haut gebraten, auf Wasabi-Risotto,  
dazu ein gemischter Salat vom Buffet*

\*\*\*\*\*

*Mediterran gefüllte Zucchini auf geschmolzenen Tomaten,  
dazu Polentacrème*

\*\*\*\*\*

*Apfel-Panna-Cotta mit gebrannten Mandeln*

\*\*\*\*\*

*Halbpensionsgäste können sich gern jederzeit am Salatbuffet bedienen!*

\*\*\*\*\*

**Weinempfehlung:**

*21er Gutsriesling von der Mosel  
ein Allrounder, 0,25 l Karaffe € 7,50*

*21er Sauvignon blanc aus Rheinhessen  
trocken, kraftvoll und mineralisch  
0,25 l Karaffe € 8,00*

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

Zimmernummer:

Tisch:

**Halbpensions-Menü für Montag, 13.02.2023**

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

*Maiscrèmesuppe mit Popcorn*

\*\*\*\*\*

*Roastbeef – kalt aufgeschnitten – an Remoulade, Röstkartoffeln  
und einem gemischten Salat vom Buffet*

**oder**

*Piccata „Milanese“ von der Hähnchenbrust, in Parmesan-Ei-Hülle  
gebraten, auf Tomatenspaghetti, dazu ein gemischter Salat vom Buffet*

**oder**

*Fangfrische Forelle „Müllerin“, in Mandelbutter gebraten, mit  
Salzkartoffeln und einem gemischten Salat vom Buffet*

\*\*\*\*\*

*Crèmiges Waldpilzrisotto mit gebackenen Falafelbällchen  
und Ruccola*

\*\*\*\*\*

*Hausgemachte Schokoladenmousse mit Nuss-Brownie*

\*\*\*\*\*

*Halbpensionsgäste können sich gern jederzeit am Salatbuffet bedienen!*

\*\*\*\*\*

**Weinempfehlung:**

*21er Gutsriesling von der Mosel  
ein Allrounder, 0,25 l Karaffe € 7,50*

*21er Sauvignon blanc aus Rheinhessen  
trocken, kraftvoll und mineralisch  
0,25 l Karaffe € 8,00*

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