

Zimmernummer:

Tisch:

Halbpensions-Menü für Samstag, 03.01.2026

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

Feine Maiscrèmesuppe

*Medaillons vom Schweinefilet im Speckmantel auf Kürbisgemüse,
dazu hausgemachte Kartoffelkrusteln*

oder

*Auf der Haut gebratenes Lachsfilet auf Tomaten-Lauchgemüse,
dazu Weißweinsauce und Butterreis*

oder

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

oder

*Hausgemachte Kürbispuffer auf buntem Gemüse aus der Pfanne,
dazu Kräuterquark*

Pflaumencrumble an Vanillesauce

*Halbpensionsgäste können sich gern jederzeit am Salatbuffet bedienen!
Statt des Desserts ist auch ein Espresso oder eine Tasse Kaffee möglich!*

*24er Kallfelz Riesling von der Mosel
trocken, passt immer 0,25 l Karaffe € 8,90*

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

Zimmernummer:

Tisch:

Halbpensions-Menü für Donnerstag, 08.01.2026

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

*Rosa gegarte Scheiben von der Rindersteakhüfte an Thunfisch-Kapernsauce
und mariniertem Blattsalat*

oder

Crèmesuppe von der Süßkartoffel

*Gebratene Maishähnchenbrust auf Ratatouillegemüse,
dazu cremige Polenta*

oder

*Deftiger Speckpfannkuchen mit Kräuterquark
und einem gemischtem Salat vom Buffet*

oder

*„Cordon bleu“ vom Schweinerücken, gefüllt mit Schinken und Käse auf Zwiebeljus,
dazu Mandelbrokkoli und Röstkartoffeln*

oder

*Paprika-Zucchini-Bratlinge auf cremiger Polenta, dazu Tzatziki
und ein gemischter Salat vom Buffet*

Hausgemachter Schokoladenbrownie an hausgemachtem Bananeneis

*Halbpensionsgäste können sich gern jederzeit am Salatbuffet bedienen!
Statt des Desserts ist auch ein Espresso oder eine Tasse Kaffee möglich!*

*Dazu empfehlen wir einen 2024 Grauen Burgunder aus der Pfalz
trocken und fruchtig 0,25 l Karaffe € 9,20*

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

Zimmernummer:

Tisch:

Halbpensions-Menü für Montag, 12.01.2026

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

Carpaccio von der roten Bete, getoppt mit Fetakäse und Feldsalat

oder

Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen

*Rosa gebratenes Rumpsteak unter einer Senf-Kräuterkruste aus Riffelmanns Senf,
dazu Speckbohnenbündchen und Kartoffelgratin*

oder

*Pulled Beef „BBQ-Style“ in einer Ofenkartoffel, dazu Sour Cream
und gebackener Rucola*

oder

*Knusperhähnchenschnitzel im Cornflakesmantel auf fruchtiger Currysauce,
dazu Butterreis und ein gemischter Salat vom Buffet*

oder

*Mit buntem Gemüse gefüllte Kartoffelroulade auf Sweet-Chili-Spitzkohl,
dazu gebackene Fetakäseecken*

Apfelbeignets mit Zimt und Zucker an Vanillesauce

*Halbpensionsgäste können sich gern jederzeit am Salatbuffet bedienen!
Statt des Desserts ist auch ein Espresso oder eine Tasse Kaffee möglich!*

*Dazu empfehlen wir einen 2024 Grauen Burgunder aus der Pfalz
trocken und fruchtig 0,25 l Karaffe € 9,20*

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

Zimmernummer:

Tisch:

Halbpensions-Menü für Dienstag, 13.01.2026

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

Gebratener Rehrücken auf geschmortem Spitzkohl, dazu Preiselbeeren

oder

Crèmesuppe vom Sellerie mit Croûtons

*Fangfrische Forelle „Müllerin Art“ in Mandelbutter gebraten,
dazu Salzkartoffeln und ein gemischter Salat vom Buffet*

oder

„Strammer Max“

*Mit Butter bestrichenes und mit hausgeräuchertem Knochenschinken belegtes Graubrot,
getoppt mit einem Spiegelei, dazu ein gemischter Salat vom Buffet*

oder

*Sauerbraten „Rheinische Art“ aus der Rinderkeule, dazu Rotkohl
und Kartoffelklöße mit Butterschmelze*

oder

*Rote-Bete-Sesam-Schnitzelchen mit gebratenem Gemüse,
Polentaschnitte und Kräuterquark*

Parfait von weißer Schokolade auf einem Mangospiegel

*Halbpensionsgäste können sich gern jederzeit am Salatbuffet bedienen!
Statt des Desserts ist auch ein Espresso oder eine Tasse Kaffee möglich!*

*Dazu empfehlen wir einen 2024 Grauen Burgunder aus der Pfalz
trocken und fruchtig 0,25 l Karaffe € 9,20*

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