

Samstag
04.11.2023

„Wenn beste Bio-Zutaten einen Wunsch frei haben,
werden sie ein Naturhotel Menü.“



Salate und Vorspeisen	Salate und Vorspeisen vom Buffet	€ 12,5
Suppe	Fenchel-Orangencremesuppe Zedernüsse Kresse (vegan hl)	€ 7,5
Vitaldrink	Ananas-Melone-Smoothie (vegan h)	€ 4,0
—		
Aus dem Garten	Gemüselasagne Basilikum Paradeiser-Sugo Parmesanschaum (acghl)	€ 17,8
Wasser, Wald & Wiese	Konfit und rosa gebratenes Zweierlei vom Rind und Kalb Schupfnudeln Rahmwirsing Ribisel (acghlo)	€ 24,8
Ayurveda	Kürbis Mungbohnen-Curry Chicorée Quitten-Chutney (vegan fh)	€ 19,8
Wiener Schnitzel	Natürlich vom Kalb Petersilienerdäpfel oder kleiner Teller Salat Preiselbeeren (acgh)	€ 28,5
Schnitzel Wiener Art	Vom Schwein Petersilienerdäpfel oder kleiner Teller Salat Preiselbeeren (acgh)	€ 18,8
—		
Genuss-Dessert	Profiterols Crème Patissière Schokoladensauce Schlagobers (acgho)	€ 12,8
Vital-Dessert	Schokoladen-Avocadocreme Crumble Trauben (vegan fho)	€ 10,5
Käse vom Brett	Auswahl an Käsespezialitäten der Region	€ 12,3
Für unsere Youngsters	Spaghetti Bolognese (achl)	€ 9,8
	Milchreis Beerenragout Zimt Zucker (gh)	€ 7,3
	Schnitzel Wiener Art Pommes (acghlo)	€ 12,8