

Sollten Sie aufgrund spezieller Krankheitsbilder eine besondere Ernährung benötigen, haben Sie Fragen zu den Inhaltsstoffen der Speisen oder möchten uns einfach ein Feedback geben, dann steht Ihnen unser Fachpersonal gern zur Verfügung.

Beispielhafte Darstellung der Speisekarte – zusätzliche Angaben können notwendig sein.



ohne Laktose



ohne Gluten



Vegetarisch



Vegan



Geflügel



Schwein



Rind



Fisch

apetito

Mittagskarte



Gourmet



Unsere Empfehlung für Gourmets

Mittags ein kleines kulinarisches Erlebnis – das gehört für uns zum Wohlfühlen dazu. Wählen Sie aus unserer Gourmet-Karte und genießen Sie eine besonders gute Küche:

- raffinierte Rezepturen – immer mit dem gewissen Etwas
- sorgfältig ausgewähltes Obst und Gemüse
- Fisch und Fleisch von bester Qualität, besonders schonend gegart, zart, saftig und aromatisch
- klassisch selbstgekochte Fonds für ein rundes Soßenaroma
- ausgewählte Kräuter und eine Vielfalt natürlicher Gewürze für einen fein abgestimmten Geschmack

RATATOUILLE-CANNELONI

mediterran gefüllt, mit Hanfsamen überbacken, in gelber Paprika-Kräutersoße auf Grillgemüse 🌱

CREMIGES GEMÜSECURRY

mit Blumenkohl, Brokkoli, Paprika und Möhren, mit einem Topping aus gerösteten Mandeln und Petersilie, serviert mit Langkornreis 🌱 🌱 🌱 🌱

TORTELLONI MIT RICOTTA-SPINAT-FÜLLUNG

in cremiger Spinatsoße mit einem aromatischen Topping aus Emmentaler und Paprikafakes 🌱

CONCHIGLIE-NUDELPFANNE

Muschelnudeln in einer Fenchelcremesoße mit Kohlrabi-Möhren-Paprika-Gemüse und Belugalinsen 🌱

FILET AMANDE

Vegetarisches Filet (aus Sojaeiweiß) in Pfeffersoße mit gehackten Mandeln und Kräutern abgestreut, dazu Gnocchi und Zuckerschoten-Fingermöhren-Gemüse 🌱 🌱

BIO ROTES KICHERERBSENCURRY

mit grünen Bohnen und Paprika, dazu Couscous mit Mandeln abgestreut 🌱 🌱 🌱

Veggie kreativ



FEINES LACHSFILETSTÜCK

in cremiger Kokos-Limetten-Soße, dazu eine Reis-Wildreis-Mischung mit Gemüse 🍷 🍷

MAFALDINE GAMBERETTI

Wellenbandnudeln in cremiger Paprikasoße mit Garnelen, fein kombiniert mit getrockneten Tomaten, Zucchini und Cashewkernen 🍷

ZARTER RINDERBUGBRATEN

in Café de Paris-Soße, garniert mit Tomatenwürfeln, dazu Petersilienkartoffeln und grüner Gemüsemix 🍷 🍷

RINDERGULASCH

in kräftiger Soße, dazu Brokkoligemüse an cremigem Kartoffel-Möhren-Stampf 🍷 🍷

ZARTER RINDERBRATEN

in vollmundiger Bratensoße, dazu Stampfkartoffeln und Romanesco-Pariser Möhren-Gemüse 🍷 🍷 🍷

GESCHMORTE RINDERROULADE "HAUSFRAUEN ART"

mit Zwiebeln und Gurken gefüllt, in herzhafter Bratensoße, dazu Apfelrotkohl und Petersilienkartoffeln 🍷 🍷 🍷

ZARTER KALBSBRATEN À L'ORANGE

in fruchtiger Thymian-Orangen-Soße, verfeinert mit Honig und Rosmarin, dazu Gartengemüse und Schupfnudeln 🍷 🍷

FEINES HIRSCHRAGOUT "WAIDMANN" IN EDELPILZSOSSE

fein abgeschmeckt mit Wacholder und Backpflaumen, dazu Rosenkohl und Salzkartoffeln 🍷 🍷 🍷

HÄHNCHEN PARMESAN

Hähnchenmedaillons in cremiger Parmesansoße kombiniert mit tomatisierten Mafaldine-Nudeln dazu orangene und gelbe Möhren, mit Vanille und Cherrytomaten 🍷

PUTENGESCHNETZELTES IN INGWER-ORANGEN-SOSSE

mit Knöpfle und Romanesco 🍷

ZARTE SCHWEINEFILETS BÉARNAISE

in einer klassischen Estragon-Buttersoße mit Mischgemüse aus Romanesco und Pariser-Karotten und Petersilienkartoffeln 🍷 🍷 🍷

