

AKTIONEN

Immer was los...

ÖFFNUNGSZEITEN / OPENING TIMES

Frühstück täglich von 6:30 Uhr bis 10:30 Uhr
Mittagessen täglich von 12:00 Uhr bis 14:00 Uhr
Abendessen täglich von 18:00 Uhr bis 22:00 Uhr
Breakfast each day from 6:30 am to 10:30 am
Lunch each day from 12:00 am to 2:00 pm
Dinner each day from 18:00 pm to 22:00 pm

CANDLELIGHT-DINNER

€ 35,00

Jeden Samstag ab 19:00 Uhr in unserem Restaurant „Le Vélo“
Every Saturday from 7:00 pm in our restaurant „Le Vélo“

FAMILIENBRUNCH

€ 29,50

Sonntags von 11:00 Uhr bis 14:00 Uhr
inklusive einem Sektempfang, verschiedenen Säften, Filterkaffee
Sundays from 11:00 am to 2:00 pm
Including starter, different juices, coffee

CHRISTKINDLES-BUFFET

€ 36,00

Heilig Abend – Montag, 24. Dezember 2018 ab 18:00 Uhr

WEIHNACHTSBRUNCH

€ 36,00

Dienstag, 25. Dezember 2018 ab 11:00 Uhr
Mittwoch, 26. Dezember 2018 ab 11:00 Uhr

GROSSE SILVESTERGALA

€ 109,00

Montag; 31. Dezember 2018 ab 18:00 Uhr
Apéritifempfang mit Champagner und Canapés
5-Gang Menü, Tombola, Liveband und Tanz
Feuerwerk und Mitternachtsimbiss

LANGSCHLÄFER-FRÜHSTÜCK

€ 24,80

Dienstag, 1. Januar 2019 von 8:00 bis 13:00 Uhr

Um Vorreservierung wird gebeten

*Alle Preise verstehen sich inklusive Service
und der gesetzlichen Mehrwertsteuer*



DAS BESTE VOM KÜRBIS / THE BEST OF THE PUMPKIN

Persönlichkeit ist unsere Stärke

AKTIONEN

Immer was los...

SALATE / SALADS

Gänselieselsalat

€ 9,50

Feldsalat | Speck | Walnussdressing | Kracherle | Kirschtomate
lamb's lettuce salad | bacon | walnut dressing | Croûtons | tomato

SUPPE / SOUP

Schwabasiatische Gänsebrühe

€ 6,50

Gänsebrühe | Gänsefleisch | kleines Gemüse | Asia-Aromen
Goose broth | goose meat | vegetables | Asia flavor

FLEISCH / MAIN COURSES MEAT

Gänserragout nach Großmutter's Art in Rieslingsoße

€ 19,50

Gänsefleisch | Pastetchen | grüner Spargel | Steinchampignons
Goose meat | small pie | green asparagus | mushrooms | white wine sauce

Gefüllte Gänsebrust mit Steinpilz-Knödelfüllung auf Rahmwirsing mit Schupfnudeln

€ 21,50

Gänsebrust | Rahmwirsing | Schupfnudeln
Breast of goose | creamy savoy cabbage | "Schupfnudeln"

VEGETARISCH / VEGETARIAN DISH

Törtchen von Wintergemüse und Flädle auf Petersilienwurzel-Kartoffelpüree

€ 14,50

Flädle | Rosenkohl | Wirsing | gelbe Möhre | Petersilienwurzel | Kartoffeln
„Flädle“ | Brussels sprouts | savoy cabbage | carrots | parsley roots | potatoes

DESSERT / DESSERT

Zimt-Panacotta mit Eierliköreis

€ 8,50

Sahne | Zimt | Eierlikör | frische Früchte
Cream | cinnamon | egg liqueur | fresh fruits



AKTIONEN

Immer was los...

VORSPEISEN / STARTERS

Würfel von Ente süß-sauer mit Zitronengrascrème

€ 12,50

Entenbrustwürfel | süß-sauer Gelee | Zitronengras | Pflücksalate
Cubes of duck breast | sweet-sour jelly | lemongrass | salads

Mille-feuille von Frischkäse mit Tomaten-Basilikum, wilde Rauke und Aceto Balsamico

€ 11,50

Ziegenfrischkäse | Tomate | Rucola | Aceto Balsamico
Goat cheese | tomato | rocket | Aceto Balsamico

Vitello Tonnato

€ 12,50

Rosa gebratener Kalbsrücken | Thunfischsauce | knackige Kapernäpfel | Rucola | Limette
Rare roasted saddle of veal | tuna sauce | crispy capers | rocket salad | fresh lime

SUPPE / SOUP

Cremesuppe vom Holunder-Rotkohl mit Grießklößchen

€ 6,50

Rotkohl | Holunder | Sahne | Grieß
Red cabbage | elder | cream | semolina



Essen ist ein Bedürfnis,
genießen ist eine Kunst.

François VI. Duc de La Rochefoucauld

SALATE / SALADS

Kleiner gemischter Salat

Small mixed salad

€ 4,90

Bunte Pflücksalate

Bunte Pflücksalate | Gurke | Kirschtomate | Radieschen
Paprika | Croûtons

*Mixed salad | cucumbers | cherry tomatoes | garden radish |
bell pepper | croûtons*

€ 9,50

Wahlweise mit:

choice of topping:

...gebratenen Champignons und Kräuterseitlingen

...panfried mushrooms and king oyster mushrooms

€ 3,50

...pikanten Tranchen von der Truthanbrust

...spicy sliced turkey breast

€ 4,00

...drei gebratenen Riesengarnelen

...three pan fried tiger prawns

€ 6,50

Bitte wählen Sie Ihr Dressing aus:

Please choose your dressing:

Weißes Balsamico-, French-, oder Parmesandressing

White balsam vinegar-, french- or parmesan dressing

Caesar Salat

Romana Salatherzen | Grana Padano Dressing |
gebratene Hähnchenbrust | knuspriger Speck

Cos lettuce | Grana Padano vinaigrette | roasted chicken breast | bacon

€ 15,50

Persönlichkeit ist unsere Stärke

Die Welt gehört dem,
der sie genießt.

Giacomo Leopardi

FISCH / MAIN COURSES FISH

Kabeljau auf Rote Beete-Risotto an Meerrettichsoße € 21,80
Kabeljau | Rote Beete | Meerrettich | Risotto
Codfish | beetroot | horseradish | risotto

Tranche vom Lachs in Teriyakisoße auf Wokgemüse mit Wildreis € 19,80
Lachs | Ingwer | Wokgemüse | Wildreis
Salmon | ginger | wok vegetables | wild rice

FLEISCH / MAIN COURSES MEAT

Trollinger-Lendchen vom Chef mit Champignons, Trauben und Schupfnudeln € 18,50
Gebratene Schweinemedallions | Trollingersoße | Champignons |
glasierte Trauben | Schupfnudeln
*Pan fried pork tenderloins | red wine sauce | mushrooms | glazed grapes |
„Schupfnudeln“*

Wiener Schnitzel € 21,50
Paniertes Schnitzel vom Kalbsrücken |
lauwarmer Kartoffel-Radieschensalat | Preiselbeeren
Viennese veal schnitzel | lukewarm potato and garden radish salad | cranberries

Hausgemachte Maultaschen „Schweizer Art“ mit Schinken und Bergkäse überbacken, dazu Röstinchen € 14,50
Maultaschen | gekochter Schinken | Bergkäse | Röstinchen
„Maultaschen“ | boiled ham | cheese | hash browns

Schwäbischer Zwiebelrostbraten € 22,50
Rinderrücken | Lembergersauce | Maultasche | hausgemachte
Butterspätzle | Schmorzwiebeln
*Roastet sirloin steak | lemberger sauce | swabian ravioli |
homemade swabian spaetzle | braised onions*

Odenwälder Wildragout mit Rotkraut und Serviettenknödel € 16,50
Hirsch | Reh | Rotkraut | Serviettenknödel
Deer | venison | red cabbage | dumplings

Persönlichkeit ist unsere Stärke

Das Essen soll zuerst das Auge
erfreuen und dann den Magen.

Johann Wolfgang von Goethe

VEGETARISCH / VEGETARIAN DISHES

Gnocchi vom Wintertrüffel auf Erbsen-Vanillepüree € 14,50

Gnocchi | Trüffel | Erbsen | Vanille
Gnocchi of truffles on mashed peas and vanilla

Gemüseauflauf auf Schwarzwurzel-Rahmgemüse mit Petersiliensoße € 12,50

Gemüse | Schwarzwurzel | Petersilie
Vegetable casserole | black salsify | parsley

DESSERT / DESSERT

Omas Zwetschgenröster mit allerlei Nüssen und Vanilleeis € 8,50

Zwetschgen | Nüsse | Vanilleeis
Grandma's plum roaster | nuts | vanilla ice-cream

Parfait von Rotweibirne und Zimt im Baumkuchenmantel mit seinem Ragout € 9,50

Rotweibirne | Zimt | Baumkuchen |
Parfait of red wine pear and cinnamon | pyramide cake-coat

Pyramide von weißer Schokolade an Rumtopf Früchten € 8,50

Weißer Schokolade | Baumkuchen | Rum | Früchte
Pyramide cake of white chocolate with rum fruits

KÄSE / CHEESE

Der Klassiker unter den französischen Käsesorten € 13,00

Reblochon | Drillinge | Portweifeige | Feigensenf
French reblochon | potatoes | figs with port wine | fig mustard

Sind Sie Allergiker ?

Bitte fragen sie unser Servicepersonal nach der Kennzeichnung der allergenen Stoffe.

Do you Have any allergies ?

Please ask our staff for the labelling of allergenic substances.

Persönlichkeit ist unsere Stärke