

GALAMENÜ

DIENSTAG, 08.09.2026

Die kalte Vorspeise.

TATAR VOM HEIMISCHEN REH

Burrata | Kürbis | Haselnussöl

Die Suppe.

PASTINAKENSUPPE

Feurige Birnenrolle | Bittersalate

Die warme Vorspeise.

GEDÄMPFTER KABELJAU

Kartoffelpürée mit geräucherter Butter | Yuzu-Gurken-Sud | Lauchstroh

Die Hauptspeise.

FILET VOM VULKANLANDSCHWEIN

Bohnen-Liebstockel-Stampf | Spitzpaprika | Kaffee-Senf-Sauce

Das Dessert.

ERLESENES VON DER ARONIABEERE

Mousse | Sorbet | Marzipan-Tarte | Zitronenverbene | Sauerrahm

Der Ausklang

FEINE AUSWAHL AN KÄSE AUS DER REGION

Menüpreis: € 89,00 pro Person

Der Galaabend ist im Zuge einer Zimmerbuchung
mit Genuss-Halbpension plus inkludiert.

Start der Weinverkostung mit Weinhof Neubauer aus Tieschen: 17:00 Uhr



vegan



vegetarisch