

Vorspeisen und Salate

Kleiner gemischter Salat

6,50 €

*Feldsalat mit Kürbis, gebratenem Pancetta
Ziegenkäse und Brioche-Croûtons*

12,50 €

*Lauchquiche mit gebratenen Jakobsmuscheln und Nüssen
an Birnen-Ragoût*

13,50 €

*Gebeizter Hirsch
mit Kräuterblattsalat, Waldpilzen und Preiselbeervinaigrette*

14,50 €

Unser Klassiker aus der VITALIA Seehotel Küche

*VITALIA - Wellnessalat
Kräutersalat mit Früchten der Saison, Kernen und Samen
an Balsamicovinaigrette*

15,50 €

wahlweise mit

gebratener Poulardenbrust 17,50 €

oder

gegrillten Riesengarnelen 19,50 €

Suppen

*Essenz vom Steinpilz
mit Kräutern und Ravioli*

8,00 €

*Schaumsuppe von der Petersilienwurzel
mit gebratener Blutwurst*

8,50 €

Pasta und Vegetarisches

*Kartoffel-Pilzstrudel
auf Wirsing und Rote Bete*

16,50 €

*Tagliatelle im Waldpilzsud mit Maronen
gegrillten Kräuterseitlingen
und grünem Spargel*

17,50 €

Fischgerichte

*Roulade vom Bachsaibling auf Wurzelgemüse
und Kartoffelmousseline*

21,50 €

Unsere Empfehlung

*Forelle im Ganzen gebraten
mit Apfel, Blutwurst, Speckkartoffeln und Feldsalat*

23,50 €

*Filet vom Zander auf der Haut gebraten
an Apfelrisotto mit Roter Bete
und Meerrettichschaum*

24,50 €

Fleischgerichte

*Ragoût vom heimischen Wild
mit Serviettenknödel und gefüllter Birne*

23,50 €

*Kotelett vom Duroc Schwein
am Knochen gegart
auf Rotkohl und Kartoffelpüree*

24,50 €

*Rumpsteak von der deutschen Färse
mit Café-de-Paris Butter
Steakhouse Pommes und Salat*

29,50 €

*Rücken vom Hirschkalb, rosa gegart
auf Selleriepüree
mit Pfefferkirschen und Kartoffel-Pilzstrudel*

32,50 €

Dessert

*Fliederbeersuppe mit Topfenknödel
und Apfelperlen*

7,50 €

*Marzipanküchlein mit Zwetschgenröster
und Zimtparfait*

8,50 €

VITALIA Dessertvariation

9,00 €

Käsedessert

*Käseauswahl
mit Früchtebrot und Chutney*

9,50 €

Unsere Empfehlung :

Dessertwein

*Mistela del Montsant „Negra“
Weingut Celler el Masroig
Spanien*

5 cl rot 5,50 €

*Am Gaumen weich und süß mit attraktiver Säure.
Lecker und elegant. Aromen von reifen Früchten,
roten Beeren, sowie Noten von Feigen.
Ein feiner, glatter und seidiger Dulce Tinto.*