

THURSDAY, 03 JULY 2025



BUFFET

VORSPEISEN

STARTER OF THE DAY

SPANISCHER MUSCHELSALAT MIT AVOCADO,
GURKE UND ZITRONENCREME

TARTAR STATION

KALBSTATAR MIT LIMONE,
TRÜFFELCREME UND ARTISCHOCKE

SALAT BAR

KNACKIGE BLATTSALATE | GEHOBELTE GURKEN
KAROTTENSTREIFEN | AUSWAHL AN DRESSINGS

TAGESEMPFEHLUNG

MELONENSALAT MIT RAUCHMANDEL UND MINZE
SPANISCHER BROTSALAT MIT SALCHICHÓN, KIRSCHEN

SCHINKENSTATION

SPANISCHER SERRANOSCHINKEN,
SAFTSCHINKEN UND CHORIZO
MIT VERSCHIEDENEN MELONEN, MANCHEGO,
MOZZARELLA, FRISCHEN EIFELTOMATEN,
GEREIFTEM BALSAMICO, OLIVENÖL UND FLEUR DE SEL

TAGESEMPFEHLUNG

SAN DANIELE HAM

DESSERTS

WARME NACHSPEISE

TORRIJA KARAMELLISIERT
MIT VANILLEEIS UND ORANGE

DESSERT IM GLAS

ARROZ CON LECHE MIT KIRSCHEN

SPANIEN SPEZIAL

CREMA CATALANA MIT KAFFEE UND HASELNUSS

BEERENBUFFET

VANILLESAUCE | ORANGENZUCKER | SCHLAGOBERS
KARAMELLISIERTE SONNENBLUMENKERNEN

AUSWAHL AN TARTES & BACKWAREN

EISVITRINE

AUSWAHL AN SPEISEEIS

CASARECCE MIT TRÜFFELSCHAUM
ODER MALLORQUINISCHEM TOMATENKOMPOTT

CASARECCE MIT HAUSGEMACHTEN ALBÓNDIGAS
(KALB UND SCHWEIN)

ALPINE CUISINE

THE AROMAS OF THE MOUNTAINS

WIENER SCHNITZEL MIT KARTOFFEL GURKENSALAT,
HANDGERÜHRTEM PREISELBEEREN UND TÜLLZITRONE

GOLDFORELLE AUF BLUMENKOHL UND
KARTOFFELGRATIN, DAZU EIERVINAIGRETTE

BEEF & BEYOND

MEAT THE IMPOSSIBLE

RINDERFILET MIT CRANBERRY-CHILLI ODER BBQ KRUSTE,
SMOKY BBQ SAUCE, POTATO MASH MIT
KARAMELLISIERTEN ZWIEBELN UND WILDEM BROKKOLI

TERES MAJOR ROSA GEBRATEN MIT PARMESANCREME,
GEGRILLTEM ROMANASALAT UND SMASHED
GRENAILLE-KARTOFFELN

ASIA

THE YEAR OF THE SNAKES

ROTES THAICURRY MIT KNACKIGEM GEMÜSE
UND SPROSSEN UND PARFÜMREIS

DORADENFILET IN KÄFER SOJASAUCE
"GEBRANNTER LAUCH" MARINIERT

ROTES THAICURRY MIT KNACKIGEM GEMÜSE UND SPROSSEN
UND PARFÜMREIS, DAZU GEBRATENER TEMPEH 

WINE SELECTION

2024 PINOT BLANC
WEINGUT DREISSIGACKER

2022 SECRET DEL PRIORAT
FAMILIA TORRES

2024 HAMPTON WATER ROSÉ
GÉRARD BERTRAND

