

Unsere Herbstküche.



Donnerstag bis Samstag bringt unser **Küchenchef Signore Nobile** saisonale Herbstgerichte auf den Tisch – fein abgestimmt, mit besonderen Aromen und inspiriert von der goldenen Jahreszeit.



MENÜ DONNERSTAG

Vorspeise

Involtini mit feiner Füllung und mediterranen Aromen

Hauptgang

Gebratenes Lachsfilet auf samtigem Kürbisrisotto

Veggie

Cremiges Kürbisrisotto mit Käse vom Altfuchshof und feinen Kräutern

Dessert

Panna Cotta mit feiner Vanillenote

MENÜ FREITAG

Vorspeise

Lachs-Carpaccio al Limone mit feiner Zitrusnote
Vegetarische Alternative: Carpaccio vom gegrillten Gemüse mit cremiger Burrata

Hauptgang

Doradenfilet auf schwarzer Pasta mit mediterraner Paprika

Veggie

Auberginenfilet auf Pasta alla Norma mit Tomate und feinen Kräutern

Dessert

Tiramisu à la Lodge

MENÜ SAMSTAG

Vorspeise

Rote-Bete-Carpaccio mit cremiger Burrata und feiner Würze

Hauptgang

Maispoularde auf Kartoffel-Parmesan-Stampf mit feinen Zuckerschoten

Veggie

Geschmorter Kürbis auf Kartoffel-Parmesan-Stampf mit feinen Zuckerschoten

Dessert

Crème Brûlée mit feinem Sorbet und Beerensauce

2-Gang-Menü · 34 € pro Person | 3-Gang-Menü · 42 € pro Person

