

KLASSIKERTAGESKARTE

kompakt regional & saisonal

Sommer 2026

Unser Küchenchef Pio Nobile kocht mit Liebe und frischen Zutaten – seine italienischen Wurzeln prägen die Speisekarte.

Vorspeisen

Brotbrett mit aromatisiertem Olivenöl / Salz und Dip	6 €
Bruschetta al Pomodoro e Basilico	8 €
Vitello Tonnato – Zartes Kalbfleisch mit Thunfischkapern-Sauce	12 €
Kalbscarpaccio al Limone – Hauchdünnes Kalb, Zitrone, Rucola & Olivenöl	12 €
Tomatensalat mit Burrata – Mit Parmaschinken oder vegetarisch	10 €
Suppe des Tages – Frisch & saisonal	8 €

Pasta

Aglione & Olio	18 €
Lodge Style Pasta – Mit Steakstreifen und gebratenen Pilzen	24 €
Ravioli al Tartufo – Mit feinem Trüffel	26 €
Spinatravioli – Nach Tagesempfehlung	22 €
Kinderportion: Pasta al Pomodoro – Wie bei Oma	8 €

Unsere Hauptgerichte

Tagliata vom Rind – Rosa gebraten mit Rucola & Parmesan	34 €
Dorade auf Sepiarisotto – Zart gebratenes Filet auf cremigem Risotto	28 €
Maispoularde alla Nobile – Mediterran gewürzt	24 €

Salate

Großer Salatteller – Wahlweise mit Rind, Huhn, Fisch oder vegetarisch	23 €
---	------

Dessert & Käse

Käse vom Altfuchshof – Regionale Spezialitäten	8 €
3erlei im Gläschen – Drei süße Überraschungen	8 €

Empfehlung des Küchenchefs (von Mittwochs bis Sonntags) 2- Gang 33 €/ 3 Gang 39 €

Unser täglich wechselndes Menü, zubereitet aus frischen, saisonalen Produkten regionaler Erzeuger – je nachdem, was uns der Tag und unsere Bauernhöfe gerade liefern.

Zutatenliste und Allergene erhalten sie an der Rezeption oder reden sie mit unseren freundlichen Mitarbeitern. Unsere Lieferanten, die besonders erwähnenswert sind: Bäckerei Marxen, Altfuchshof, Fleischwaren Augustin, Wildkammer Merzig, Feingrün

