



ViniVersum und Hotelküche

Getränke, Weinproben und kleine Speisen: täglich 15–21 Uhr
Feine Speisen auf Reservierung: Mittwoch bis Sonntag 17-20 Uhr

Feines Speisen auf Reservierung

Vorspeise oder Suppe

Gebackener Ziegenkäse mit Honig	9,50 €
Blattsalat / Beerenfrüchte oder	
Creme-Suppe aus dem Küchengarten	7,50 €
Croutons	
Hauptgänge zur Wahl	
Wiener Schnitzel	22,50 €
Gurkensalat / Bratkartoffeln oder Lauwarmer Kartoffelsalat oder	
Gebackenes Dorschfilet	15,50 €
Blattspinat / Bratkartoffeln oder Lauwarmer Kartoffelsalat oder	
Risotto, vegetarisch	15,00 €
Gemüse-Variationen	
Dessert	
Kleiner Eistraum mit Sahne und Früchten	7,50 €
oder	
Sorbet-Dreierlei	7,50 €

Saisonales Dreigang-Menü € 30

Im Angebot: Weinkunst mit passenden Traditionsgerichten

Rustikale Garnelen-Pfanne	25 €
Auf dem Wege zur Weinkunst „weiß“: „Pazo Senorans“	1 Glas 0,1 l für 5 €
1/2 Ente aus dem Backofen	
Rotkohl / Kartoffel-Kloß / Sauce	20 €
Oder ¼ Ente für 15 € pro Person	
Auf dem Wege zur Weinkunst „rot“: „Tempranillo Artadi“	1 Glas 0,1 l für 5 €
„LZ Telmo Rodrigues“	1 Glas 0,1 l für 5 €

Weitere Speisen finden Sie auf der Schiefertafel.

Wir freuen und auf Ihre Reservierung.

Ruth Herrnberger und das Team von Hotel und Restaurant

Bitte reservieren Sie Ihren Tisch rechtzeitig oder bei der Anreise!

Die Preise sind inklusive MwSt. und Bedienung. Stand Oktober 2021