

GENUSS MENÜ

ab 1. Juni 2026



Aktuell bieten wir Ihnen acht verschiedene GENUSS MENÜS die täglich wechseln. Unser Menü-Kalender zeigt Ihnen, welches GENUSS MENÜ an welchem Tag angeboten wird. Welche Gerichte im Rahmen der einzelnen Menüs angeboten werden, finden Sie auf den folgenden Seiten.

Juni 2026

Montag		Dienstag		Mittwoch		Donnerstag		Freitag		Samstag		Sonntag	
1		2		3		4		5		6		7	
MENÜ 6		MENÜ 7		MENÜ 8		MENÜ 1		MENÜ 2		MENÜ 3		MENÜ 4	
8		9		10		11		12		13		14	
MENÜ 5		MENÜ 6		MENÜ 7		MENÜ 8		MENÜ 1		MENÜ 2		MENÜ 3	
15		16		17		18		19		20		21	
MENÜ 4		MENÜ 5		MENÜ 6		MENÜ 7		MENÜ 8		MENÜ 1		MENÜ 2	

ERLEBEN SIE HOHE KOCHKUNST...

GENUSS MENÜ DES TAGES

Das Herz und die große kulinarische Leidenschaft unserer Küchencrew um Chefkoch Josephan Wolf findet sich im täglich wechselnden GENUSS MENÜ. Hier werden die besten Zutaten detailverliebt und mit höchster Kochkunst zu feinen Gerichten verarbeitet. Erleben Sie einzelne Gerichte oder die gesamte Kreation im Rahmen des kleinen 3-Gang Menüs oder des vollen 4-Gang Menüs.

VORSPEISEN ZUR WAHL

GEHACKTES KALBSTATAR
Wachtelei | Eingelegtes Gemüse | Buchenpilze
€ 22

GEMÜSE - SPARGELROLLE 
Sweet Chili | Soyasoße
€ 18

ZWISCHENGERICHTE ZUR WAHL

GEGRILLTE ROTBARBE
Risoni | Mango Vinaigrette
€ 23

GEDÄMPFTE GEMÜSETASCHEN 
Joghurt Gurken Aioli
€ 15

HAUPTGÄNGE ZUR WAHL

ROSA RIND
"BÜRGERMEISTERSTÜCK"
Kartoffelbaumkuchen | Spargel
€ 37

WOLFSBARSCHFILET
Zitrusrisotto | Gegrillter
Junglauch
€ 37

TOMATEN RUCCOLA
RAVIOLI 
Parmesan | Beurre Blanc
€ 24

DESSERT ZUR WAHL

VALHRONA SCHOKOLADE KNÖDEL
Bourbon Vanille
€ 15

KÄSEVARIATION
Chutney
€ 15

ALS 3-GANG MENÜ € 54 | ALS 4-GANG MENÜ € 64

ALS 3-GANG VEGI MENÜ € 46 | ALS 4-GANG VEGI MENÜ € 56 

APERITIF EMPFEHLUNG

Tramari, Rosé di Primitivo
0,1l | € 5,-

WEISSWEIN EMPFEHLUNG DES TAGES

Weingut Lorenz Keller, Scheurebe, feinherb
0,1l | € 5,50 | 0,2l | € 10,-

ERLEBEN SIE HOHE KOCHKUNST...

GENUSS MENÜ 2

Das Herz und die große kulinarische Leidenschaft unserer Küchencrew um Chefkoch Josephan Wolf findet sich im täglich wechselnden GENUSS MENÜ. Hier werden die besten Zutaten detailverliebt und mit höchster Kochkunst zu feinen Gerichten verarbeitet. Erleben Sie einzelne Gerichte oder die gesamte Kreation im Rahmen des kleinen 3-Gang Menüs oder des vollen 4-Gang Menüs.

VORSPEISEN ZUR WAHL

RINDER PASTRAMI
Dörrfrüchtebrot | Kräuter Aioli
€ 21

CHIOGGIA RÜBE 
Sauerrahm | Dill-Granite
€ 17

ZWISCHENGERICHTE ZUR WAHL

LACHS IM KRÄUTERMANTEL
Erbse | Roter Rettich
€ 23

GEMÜSE GAZPACHO 
€ 12

HAUPTGÄNGE ZUR WAHL

SCHWARZFEDERHUHN
Cous-Cous | Pak Choi
Buchenpilze
€ 36

SEETEUFEL MEDAILLON
Basilikum Gnocchi
Geschmorte Tomate
€ 37

SPINATKNÖDEL 
Bergkäse | Spargel
€ 24

DESSERT ZUR WAHL

VARIATION VOM HOLUNDER
Rot | Weiss
€ 15

HAUSGEMACHTES SORBET
Tagesempfehlung
€ 10

ALS 3-GANG MENÜ € 54 | ALS 4-GANG MENÜ € 64

ALS 3-GANG VEGI MENÜ € 46 | ALS 4-GANG VEGI MENÜ € 56 

WEISSWEIN EMPFEHLUNG DES TAGES

Weingut Clauß, Sauvignon blanc, trocken
0,1 | € 5,50 | 0,2l | € 10,-

ROSÉWEIN EMPFEHLUNG DES TAGES

Weingut Clauß, Rosé, trocken
0,1l | € 4,50 | 0,2l | € 8,-

ERLEBEN SIE HOHE KOCHKUNST...

GENUSS MENÜ 3

Das Herz und die große kulinarische Leidenschaft unserer Küchencrew um Chefkoch Josephan Wolf findet sich im täglich wechselnden GENUSS MENÜ. Hier werden die besten Zutaten detailverliebt und mit höchster Kochkunst zu feinen Gerichten verarbeitet. Erleben Sie einzelne Gerichte oder die gesamte Kreation im Rahmen des kleinen 3-Gang Menüs oder des vollen 4-Gang Menüs.

VORSPEISEN ZUR WAHL

BACHFORELLEN TATAR
Gurke | Zitrus | Forellenkaviar
€ 22

POCHIERTES EI 
Spinat | Hollandaise
€ 17

ZWISCHENGERICHTE ZUR WAHL

SCHWEINEBAUCH SÜß SAUER
Grüner Spargel
€ 21

KRÄUTERSCHAUMSUPPE 
€ 12

HAUPTGÄNGE ZUR WAHL

GESCHMORTES
RINDER SHORT RIP
Petersilienpüree | Vanillekarotte
Kräutersaitlinge
€ 37

ST. PIERRE FILET
Gegrillte Aubergine
Krustentier Risoni
€ 37

PARMESAN RAVIOLI 
Geschmorter Mangold
Beurre blanc
€ 24

DESSERT ZUR WAHL

WEIßES SCHOKOMOUSSE
Erdbeere
€ 15

KÄSEVARIATION
Chutney
€ 15

ALS 3-GANG MENÜ € 54 | ALS 4-GANG MENÜ € 64

ALS 3-GANG VEGI MENÜ € 46 | ALS 4-GANG VEGI MENÜ € 56 

APERITIF EMPFEHLUN DES TAGES

La Tordera Rosé Prosecco
0,1l | € 8,50

ROTWEIN EMPFEHLUNG DES TAGES

Weingut Vollmayer, Cabernet Cuvée, trocken
0,1l | € 6,- | 0,2l | € 11,50

ERLEBEN SIE HOHE KOCHKUNST...

GENUSS MENÜ 4

Das Herz und die große kulinarische Leidenschaft unserer Küchencrew um Chefkoch Josephan Wolf findet sich im täglich wechselnden GENUSS MENÜ. Hier werden die besten Zutaten detailverliebt und mit höchster Kochkunst zu feinen Gerichten verarbeitet. Erleben Sie einzelne Gerichte oder die gesamte Kreation im Rahmen des kleinen 3-Gang Menüs oder des vollen 4-Gang Menüs.

VORSPEISEN ZUR WAHL

GERÄUCHERTER BODENSEEAAL
Mairübchen | Karotten-Safransud | Amaranth
€ 21

ZUCCHINI CARPACCIO 
Bulgur | Fetakäse | Wildkräuter
€ 17

ZWISCHENGERICHTE ZUR WAHL

GLASIERTE WACHTELBRUST
Belugalinsen | Aprikose
€ 23

MAISSCHAUMSUPPE 
€ 12

HAUPTGÄNGE ZUR WAHL

ROSA LAMMRÜCKEN
Petersilienwurzel | Karotte
Waldpilze | Senfkörner
€ 39

FJORD FORELLE
Paprika-Graupe | Wilder Brokkoli
€ 36

TRÜFFEL-TAGLIARINI 
Sommer-Trüffel | Junglauch
€ 24

DESSERT ZUR WAHL

JOHANNISBEERE BAISER
Bisquit | Joghurt
€ 15

HAUSGEMACHTES SORBET
Tagesempfehlung
€ 10

ALS 3-GANG MENÜ € 54 | ALS 4-GANG MENÜ € 64

ALS 3-GANG VEGI MENÜ € 46 | ALS 4-GANG VEGI MENÜ € 56 

WEISSWEIN EMPFEHLUNG DES TAGES

Weingut Volz, Riesling, trocken
0,1 | € 7,50 | 0,2l | €14,-

DIGESTIF EMPFEHLUNG

Weingut Kracher, Cuvée Auslese, Edelsüß
0,1l | € 12,-

ERLEBEN SIE HOHE KOCHKUNST...

GENUSS MENÜ 5

Das Herz und die große kulinarische Leidenschaft unserer Küchencrew um Chefkoch Josephan Wolf findet sich im täglich wechselnden GENUSS MENÜ. Hier werden die besten Zutaten detailverliebt und mit höchster Kochkunst zu feinen Gerichten verarbeitet. Erleben Sie einzelne Gerichte oder die gesamte Kreation im Rahmen des kleinen 3-Gang Menüs oder des vollen 4-Gang Menüs.

VORSPEISEN ZUR WAHL

THUNFISCH SASHIMI
Papaya-Karotte | Erdnusscreme
€ 21

GEGRILLTES SALATHERZ 
Rhabarber | Vinaigrette
€ 17

ZWISCHENGERICHTE ZUR WAHL

LANGUSTENRAGOUT
Bisque | Gurken-Kimchi
€ 23

KAROTTEN-INGWER
SCHAUMSUPPE 
€ 12

HAUPTGÄNGE ZUR WAHL

ROSA KALBSTAFELSPITZ
Selleriecreme | Zucchini
Schalotte
€ 37

ZANDER VOM GRILL
Fenchel-Tomatenragout
Kartoffelbällchen
€ 35

HIRSELAIBCHEN 
Gegrillte Paprika
Knoblauch Aioli
€ 24

DESSERT ZUR WAHL

BAYRISCH CREME
Passionsfrucht
€ 15

KÄSEVARIATION
Chutney
€ 15

ALS 3-GANG MENÜ € 54 | ALS 4-GANG MENÜ € 64

ALS 3-GANG VEGI MENÜ € 46 | ALS 4-GANG VEGI MENÜ € 56 

WEISSWEIN EMPFEHLUNG DES TAGES

Weingut Zenato, Lugana San Benedetto, trocken
0,1l | € 6,50 | 0,2l | € 12,-

DIGESTIF EMPFEHLUNG DES TAGES

Ramos Pinto, Porto Tawny
5 cl | € 10,-


ERLEBEN SIE HOHE KOCHKUNST...

GENUSS MENÜ 6

Das Herz und die große kulinarische Leidenschaft unserer Küchencrew um Chefkoch Josephan Wolf findet sich im täglich wechselnden GENUSS MENÜ. Hier werden die besten Zutaten detailverliebt und mit höchster Kochkunst zu feinen Gerichten verarbeitet. Erleben Sie einzelne Gerichte oder die gesamte Kreation im Rahmen des kleinen 3-Gang Menüs oder des vollen 4-Gang Menüs.


VORSPEISEN ZUR WAHL

GEHACKTES RINDERTATAR
Kartoffelschaum | Belper Knolle
€ 21

GEBACKENER KRÄUTERRING 
Joghurt | Tomatensalsa
€ 17

ZWISCHENGERICHTE ZUR WAHL

JAKOBSMUSCHEL POELIERT
Zuckerschoten | Thai Curry Schaum
€ 23

TOMATENSUPPE 
Basilikumschaum
€ 12

HAUPTGÄNGE ZUR WAHL

BARBARIE ENTENBRUST
Rote Beete Creme
Kartoffelbaunzen
€ 39

GEGRILLTER STEINBUTT
Fregola Sarda Pasta
Grüne Bohne
€ 37

KARTOFFELSOUFFLE 
Paprikaragout | Pilzmelange
€ 24

DESSERT ZUR WAHL

CHEESECAKE
Himbeere
€ 15

HAUSGEMACHTES SORBET
Tagesempfehlung
€ 10

ALS 3-GANG MENÜ € 54 | ALS 4-GANG MENÜ € 64

ALS 3-GANG VEGI MENÜ € 46 | ALS 4-GANG VEGI MENÜ € 56 

WEISSWEIN EMPFEHLUNG DES TAGES

Weingut Aufricht, Weißburgunder Lilie, trocken
0,1 | € 6,50 | 0,2l | € 12,-

ROSÉWEINEMPFEHLUNG DES TAGES

Domäne Wachau, Santé Rosé, trocken
0,1l | € 6,- | 0,2l | € 11,50


ERLEBEN SIE HOHE KOCHKUNST...

GENUSS MENÜ 7

Das Herz und die große kulinarische Leidenschaft unserer Küchencrew um Chefkoch Josephan Wolf findet sich im täglich wechselnden GENUSS MENÜ. Hier werden die besten Zutaten detailverliebt und mit höchster Kochkunst zu feinen Gerichten verarbeitet. Erleben Sie einzelne Gerichte oder die gesamte Kreation im Rahmen des kleinen 3-Gang Menüs oder des vollen 4-Gang Menüs.

VORSPEISEN ZUR WAHL

LACHS „LABEL ROUGE“ GEBEIZT
Staudensellerie | Weiße Bohne
€ 22

SUMMER GEMÜSE ROLLS 
Avocadosalat | Salsa
€ 17

ZWISCHENGERICHTE ZUR WAHL

GEBRATENES KALBSBRIES
Morcheln | Sellerie
€ 23

LAUCHTARTE 
Creme Fraiche
€ 16

HAUPTGÄNGE ZUR WAHL

ROSA RINDERFILET
Babymais | Herzoginkartoffel
Zwiebelpanko
€ 40

SAIBLING FILET
Spargelragout | Babykartoffel
€ 37

KARTOFFELRÖSTI 
Spargelgemüse | Sauce Bernaise
€ 24

DESSERT ZUR WAHL

MANGO TATAKI
Sesam | Joghurtluft
€ 15

KÄSEVARIATION
Chutney
€ 15

ALS 3-GANG MENÜ € 54 | ALS 4-GANG MENÜ € 64

ALS 3-GANG VEGI MENÜ € 46 | ALS 4-GANG VEGI MENÜ € 56 

WEISSWEIN EMPFEHLUNG DES TAGES

Weingut Wendelin, Chardonnay, trocken
0,1l | € 5,50 | 0,2l | € 10,-

ROTWEINEMPFEHLUNG DES TAGES

Weingut Pico Maccario, Barbera d' Asti
0,1l | € 7,- | 0,2l | € 13,-


ERLEBEN SIE HOHE KOCHKUNST...

GENUSS MENÜ 8

Das Herz und die große kulinarische Leidenschaft unserer Küchencrew um Chefkoch Josephan Wolf findet sich im täglich wechselnden GENUSS MENÜ. Hier werden die besten Zutaten detailverliebt und mit höchster Kochkunst zu feinen Gerichten verarbeitet. Erleben Sie einzelne Gerichte oder die gesamte Kreation im Rahmen des kleinen 3-Gang Menüs oder des vollen 4-Gang Menüs.

VORSPEISEN ZUR WAHL

GEZUPFTE KALBSHAXE
Spitzkraut | Senfcreme
€ 21

KICHERERBSEN FALAFEL 
Auberginencreme | Erbse | Minze
€ 17

ZWISCHENGERICHTE ZUR WAHL


GEFÜLLTER ARTISCHOKENBODEN
Gambas | Spinat
€ 23

GURKEN SAUERRAHM
KALTSCHALE 
€ 12

HAUPTGÄNGE ZUR WAHL

IBERICO KOTLETTE
Kartoffelgratin | Ratatouille
€ 36

KNURRHAHN FILET
Pulpo | Safranrisotto | Bisque
€ 35

KARTOFFELGNOCCHI 
Tomate | Ruccola | Parmesan
€ 24

DESSERT ZUR WAHL

ERDBEER PANNA COTTA
Pistazie
€ 15

HAUSGEMACHTES SORBET
Tagesempfehlung
€ 10

ALS 3-GANG MENÜ € 54 | ALS 4-GANG MENÜ € 64

ALS 3-GANG VEGI MENÜ € 46 | ALS 4-GANG VEGI MENÜ € 56 

WEIßWEIN EMPFEHLUNG DES TAGES

Weingut Vollmayer, Höhenrausch Rosé, trocken
0,1 | € 5,- | 0,2l | € 9,50

ROSÉWEIN EMPFEHLUNG DES TAGES

Weingut Unger, Unter den Linden, trocken
0,1l | € 6,50 | 0,2l | € 12,-