

GENUSS MENÜ

ab 16. März 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.

März 2026

Montag		Dienstag		Mittwoch		Donnerstag		Freitag		Samstag		Sonntag	
16		17		18		19		20		21		22	
MENÜ 1		MENÜ 2		MENÜ 3		MENÜ 4		MENÜ 1		MENÜ 2		MENÜ 3	
23		24		25		26		27		28		29	
MENÜ 4		MENÜ 5		MENÜ 6		MENÜ 7		MENÜ 8		MENÜ 5		MENÜ 6	
30		31											
MENÜ 7		MENÜ 8											

April 2026

Montag		Dienstag		Mittwoch		Donnerstag		Freitag		Samstag		Sonntag	
				1		2		3		4		5	
				MENÜ 1		MENÜ 2		MENÜ 3		MENÜ 4		MENÜ 5	
6		7		8		9		10		11		12	
MENÜ 6		MENÜ 7		MENÜ 8		MENÜ 1		MENÜ 2		MENÜ 3		MENÜ 4	
13		14		15		16		17		18		19	
MENÜ 5		MENÜ 6		MENÜ 7		MENÜ 8		MENÜ 1		MENÜ 2		MENÜ 3	
20		21		22		23		24		25		26	
MENÜ 4		MENÜ 5		MENÜ 6		MENÜ 7		MENÜ 8		MENÜ 1		MENÜ 2	
27		28		29		30							
MENÜ 3		MENÜ 4		MENÜ 5		MENÜ 6							

ERLEBEN SIE HOHE KOCHKUNST...

GENUSS MENÜ 1

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

HANDGEHACKTES KALBSTATAR
Wachtelei | Eingelegtes Gemüse | Buchenpilze
€ 22

KNUSPRIGE SPARGELROLLE 
Sweet Chili | Soyasoße
€ 18

ZWISCHENGERICHTE ZUR WAHL

GEGRILLTE ROTBARBE
Risoni | Mango Vinaigrette
€ 23

GEDÄMPFTE GEMÜSETASCHEN 
Tsatziki
€ 15

HAUPTGÄNGE ZUR WAHL

ROSA RIND "ONGLET"
Kartoffelkroketten | Geschmorte
Paprika | Wilder Brokkoli
€ 37

GELBSCHWANZMAKRELE
Zitruspolenta | Gegrillter
Junglauch
€ 37

BÄRLAUCH RAVIOLI 
Parmesan | Beurre Blanc
€ 24

DESSERT ZUR WAHL

KNÖDEL VON DER VALHRONA
SCHOKOLADE
€ 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 Aufricht, Weißburgunder, trocken
0,1l | € 6,50 | 0,2l | € 12,-

ROTWEIN EMPFEHLUNG DES TAGES

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

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 
Dill-Granite
€ 17

ZWISCHENGERICHTE ZUR WAHL

KABELJAU RÖLLCHEN
Erbse | Roter Rettich
€ 23

TOMATENESSENZ 
€ 12

HAUPTGÄNGE ZUR WAHL

SCHWARZFEDERHUHN
Gelbe Linsen | Pak Choi
Gehobelter Champignon
€ 36

SEETEUFEL MEDAILLON
Zucchini-Nudeln | Blumenkohl
Mango-Joghurt Soße
€ 37

SPINATKNÖDEL 
Bergkäse | Spargel
€ 24

DESSERT ZUR WAHL

ZWEIERLEI RHABARBER
Sauerrahmeis
€ 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 Wendelin, Chardonnay, trocken
0,1 | € 5,50 | 0,2l | € 10,-

ROSÉWEIN EMPFEHLUNG DES TAGES

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

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
Babygurke | Zitrus | Forellenkaviar
€ 22

POCHIERTES EI 
Spinat | Hollandaise
€ 17

ZWISCHENGERICHTE ZUR WAHL


SCHWEINEBAUCH SÜß SAUER
Grüner Spargel
€ 21

BÄRLAUCHSCHAUMSUPPE 
€ 12

HAUPTGÄNGE ZUR WAHL

GESCHMORTES
RINDER SHORT RIP
Petersilienpüree | Vanillekarotte
Kräutersaitlinge
€ 37

ST. PIERRE FILET
Gegrillte Aubergine | Schwarzer
Risotto
€ 37

BASILIKUM RICOTTA
TASCHE 
Grana Padano | 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 

ROSÉWEIN EMPFEHLUNG DES TAGES

Weingut Aufricht, Rotling Seegucker, trocken
0,1l | € 7,- | 0,2l | € 13,-

ROTWEIN EMPFEHLUNG DES TAGES

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

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

GURKENTATAR 
Knusper | Frischkäse
€ 17

ZWISCHENGERICHTE ZUR WAHL

GLASIERTE WACHTELBRUST
Belugalinsen | Aprikose
€ 23

SPARGELSUD 
Kräuter-Spargel-Royal
€ 12

HAUPTGÄNGE ZUR WAHL

ROSA LAMMRÜCKEN
Petersilienwurzel | Karotte
Senfkörner
€ 39

FJORD FORELLE
Artischoke | Paprika-Graupe
€ 36

TRÜFFEL-TAGLIARINI 
Frühjahrs-Trüffel
€ 24

DESSERT ZUR WAHL

BROMBEER MOUSSE
Knusper | Yuzu
€ 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 | € 7,50 | 0,2l | €14,-

ROSÉWEIN EMPFEHLUNG DES TAGES

Weingut Unger, Rosé Kalk & Stein, trocken
0,1l | € 7,50 | 0,2l | € 14,-

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 | Erdnuss
€ 21

GEGRILLTES SALATHERZ 
Rhabarber | Vinaigrette
€ 17

ZWISCHENGERICHTE ZUR WAHL


LANGUSTENRAGOUT
Bisque | Gurken-Kimchi
€ 23

KAROTTEN-INGWER
SCHAUMSUPPE 
€ 12

HAUPTGÄNGE ZUR WAHL

ROSA KALBSRÜCKEN
Selleriecreme | Mini Patisson
Schalotte
€ 39

ZANDER
Fenchel-Tomatenragout
Kartoffelnocken
€ 35

HIRSELAIBCHEN 
Gegrillte Paprika | Knoblauch
Aioli
€ 24

DESSERT ZUR WAHL

SCHOKOTARTE
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,-

ROSÉWEINEMPFEHLUNG DES TAGES

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

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

RINDERTATAR
Kartoffelschaum | Belper Knolle
€ 21

GEBACKENER KRÄUTERRING 
Joghurt | Tomatensalsa
€ 17

ZWISCHENGERICHTE ZUR WAHL


JAKOBSMUSCHEL
Gelbe Linsen | Sauce Rouille
€ 23

ROTE THAI CURRY SUPPE 
€ 12

HAUPTGÄNGE ZUR WAHL

BARBARIE ENTENBRUST
Rote Beete Creme
Staudensellerie
Kartoffelbaunzen
€ 39

STEINBUTT
Sepia Pasta | Saubohne
Tomatenschaum
€ 37

PARPADELLE 
Frühlingsgemüse | Beurre Blanc
€ 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, Grauburgunder, trocken
0,1 | € 5,50 | 0,2l | € 10,-

ROTWEIN EMPFEHLUNG DES TAGES

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

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

KARAMELLISIERTER ZIEGENKÄSE 
Avocadosalat
€ 17

ZWISCHENGERICHTE ZUR WAHL


KALBSBRIES
Morcheln | Sellerie
€ 23

BÄRLAUCHTARTE 
Creme Fraiche
€ 16

HAUPTGÄNGE ZUR WAHL

ROSA RINDERFILET
Mais | Dim Sum | Zwiebelpanko
€ 40

SAIBLING
Quinoa | Spargelragout | Beurre
Blanc
€ 37

SPARGEL ÜBERBACKEN 
Kräuter Crêpes | Hollandaise
€ 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 

ROSÉWEIN EMPFEHLUNG DES TAGES

Weingut Aufricht, Rotling Seegucker, trocken
0,1l | € 7,- | 0,2l | € 13,-

DIGESTIF EMPFEHLUNG DES TAGES

Walter Gutemann, Hagnau, Zwetschge im Holzfass
2cl | € 8,-


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
Krautsalat | Senfcreme
€ 21

FALAFEL 
Bulgur | Gurke
€ 17

ZWISCHENGERICHTE ZUR WAHL


GEFÜLLTER ARTISCHOKENBODEN
Gambas | Spinat
€ 23

GELBE PAPRIKASCHAUMSUPPE 
€ 12

HAUPTGÄNGE ZUR WAHL

IBERICO KOTLETTE
Süßkartoffel | Cime de Rapa
€ 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 Aufricht, Turteltaube, trocken
0,1 | € 5,50,- | 0,2l | € 10,-

ROSÉWEIN EMPFEHLUNG DES TAGES

Weingut Unger, Kalk & Stein, trocken
0,1l | € 7,50 | 0,2l | € 14,-