

Feste feiern wie sie fallen

Liebe Brautpaare, Geburtstagskinder, Jubilare und Seminarleiter,

wir danken Ihnen für Ihr Interesse am Hotel Straßhof!

Unter dem Motto „Feste feiern wie sie fallen“ begleiten wir Sie auf Ihrem Weg von der Planung bis zur Durchführung Ihrer Feier.

Auf den folgenden Seiten finden Sie erste Vorschläge für das leibliche Wohl sowie zu unseren Räumlichkeiten.

Vereinbaren Sie doch einfach einen Termin für ein unverbindliches Beratungsgespräch mit uns!

Wir freuen uns auf Sie.

Familie Leopold und das gesamte Team



STRABHOF
HOTEL | HOFCAFÉ | TAGUNG

Allgemeine Informationen

Ansprechpartner

Eva-Maria und Stefan Leopold (Geschäftsführung)
Nancy Leuschner (Empfangsleitung Hotel)
Oliver Welker (Restaunleitung)

Anschrift und Kontakt

Hotel Straßhof
Siebenecken 1
85276 Pfaffenhofen an der Ilm
Telefon: 08444-7239
Fax: 08444-915345
Internet: www.hotel-strasshof.de
e-mail: info@hotel-strasshof.de



Restaurant

Stüberl ★★ ★

Saal komplett

Saal Süd

Saal Nord

Terrasse

Biergarten

Bankett (runde Tische)
Tafeln

Bankett (runde Tische)
Tafeln
Block
Carré
Parlament
U-Form (nur außen)
U-Form (innen & außen)

Bankett (runde Tische)
Tafeln
Block
Carré
Parlament
U-Form (nur außen)
U-Form (innen & außen)

bis zu 100 Personen

bis zu 42 Personen

bis zu 100 Personen
bis zu 120 Personen

bis zu 60 Personen
bis zu 72 Personen
bis zu 30 Personen
bis zu 28 Personen
bis zu 40 Personen
bis zu 16 Personen
bis zu 42 Personen

bis zu 30 Personen
bis zu 40 Personen
bis zu 22 Personen
bis zu 24 Personen
bis zu 20 Personen
bis zu 16 Personen
bis zu 30 Personen

bis zu 80 Personen

bis zu 200 Personen

Räumlichkeiten

STRAßHOF
HOTEL | HOTELCÄFÉ | TAGUNG

Dekoration, Blumenschmuck und Tischwäsche

Gerne übernehmen wir für Ihre Feierlichkeit die Dekoration auf den Tischen, im und vor dem Raum. Teilen Sie uns einfach Ihre Wünsche mit.

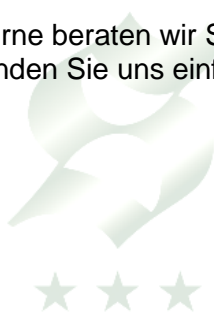
Selbstverständlich können Sie auch Ihre eigenen Dekorationsartikel mitbringen.

Wir verschönern Ihre Hochtische auf Wunsch mit weißen Tischhussen (3,50€ pro Stück) und kleiden die Tische mit weißen Tischdecken ein.

Zusätzlich erstellen wir für Sie Menükarten, die wir an den Tischen einsetzen.

Beratungsgespräch

Gerne beraten wir Sie ganz individuell und umfassend. Rufen Sie uns einfach an oder senden Sie uns einfach eine Anfrage per E-Mail. Wir freuen uns auf Sie und Ihre Gäste.



STRAßHOF
HOTEL | HOFCAFÉ | TAGUNG

Umgebung

Eingebettet in die sanften Hügel der Hallertau liegt der Straßhof idyllisch im bayrischen Voralpenland. Erwarten Sie Gäste aus ganz Deutschland oder vielleicht auch aus dem Ausland? Unsere Lage mitten in Bayern verkehrsgünstig an den Autobahnen A9 und A93, den Bundesstraßen 13 und 300 sowie die Nähe zum Flughafen München erleichtert die Anreise.

Hotel

Nach der großen Feier brauchen alle erst einmal Erholung. Wir bieten Ihnen 53 Zimmer in verschiedenen Kategorien. Unser Hotel ist 3-Sterne klassifiziert.

Parken

Rund um den Straßhof stehen Ihnen mehr als 100 kostenfreie Parkplätze zur Verfügung

Von der A9 kommend:

Nehmen Sie die Ausfahrt 66 Pfaffenhofen. Am Ende der Ausfahrt fahren Sie rechts Richtung Pfaffenhofen. Das Hotel Straßhof befindet sich nach 2,5 km auf der rechten Seite.

Von der B13 kommend:

Von der Joseph-Fraunhofer-Straße aus kommend biegen Sie an der Ampelkreuzung in die Eberstetterer Straße Richtung Autobahn ab. Folgen Sie dem Straßenverlauf durch die Ortsteile Weiher und Eberstetten. Nach dem Verlassen von Eberstetten folgen Sie der Straße für weitere 2 km. Auf der Bergkuppe biegen Sie links Richtung Siebenecken ab. Der Straßhof befindet sich gleich auf der linken Seite.



Getränke

Augustiner Hell	0,25l	2,40€
	0,5l	3,50€
Augustiner Dunkel	0,5l	3,50€
Augustiner Pils	0,33l	3,00€
Urbanus Weizen hell	0,3l	2,40€
	0,5l	3,30€
Urbanus Weizen dunkel	0,5l	3,30€
Urbanus Weizen leicht	0,5l	3,30€
Urbanus Weizen alkoholfrei	0,5l	3,30€
Urbanus Schankbier alkoholfrei	0,5l	3,20€
Radler hell oder dunkel	0,25l	2,40€
	0,5l	3,50€
Russ	0,3l	2,40€
	0,5l	3,30€
Tafelwasser spritzig oder still	0,2l	1,90€
	0,4l	2,50€
Karaffe Tafelwasser	0,5l	2,60€
Adelholzener Mineralw. naturell oder spritzig	0,75l	4,70€
Wolfra Fruchtsaft (Apfel, Orange, Kirsche, Johannisbeere)	0,2l	2,20€
	0,4l	3,50€
Saftschorle	0,2l	2,00€
	0,4l	3,00€
Frucade Zitronenlimonade	0,2l	1,90€
	0,4l	2,90€
Frucade Orangenlimonade	0,2l	1,90€
	0,4l	2,90€
Frucade Cola-Mix	0,2l	2,00€
	0,4l	3,00€
Coca-Cola	0,33l	2,80€
Coca-Cola light	0,33l	2,80€
Pircher Willi 40%	2cl	2,20€
Pircher Obstler 38%	2cl	2,20€
Pircher Himbeergeist 40%	2cl	2,20€
Weis Kirschwasser 40%	2cl	2,20€
Jägermeister 35%	2cl	2,70€
Hallertauer Hopfengold 56%	2cl	2,70€
Ramazotti 30%	2cl	2,70€
Grappa 38%	2cl	2,20€
Baileys 17% 1,11	2cl	2,40€
Hallertauer Hopfengold 56%	2cl	2,70€
Luzetto Hopfen-Kräuter-Likör 32%	2cl	3,20€

Spezialitäten der Brennereien Lantenhammer und Liebl auf Anfrage.

Offener Wein weiß

2016 Silvaner QbA trocken,
Schloss Sommerhausen, Franken, Deutschland
0,25l **5,40€** **0,1l** **2,50€**

2016 Riesling QbA trocken,
Weingut Schmitgens, Mosel, Deutschland
0,25l **4,95€** **0,1l** **2,20€**

2016 Silvaner QbA halbtrocken,
Weingut Hemer, Rheinhessen, Deutschland *eco-vin*
0,25l **3,70€** **0,1l** **1,75€**

2016 Weissburgunder DOC,
Klosterkellerei Muri-Gries, Bozen, Italien
0,25l **5,85€** **0,1l** **2,35€**

2016 Chardonnay trocken,
Cantina Valdadige, Venetien, Italien
0,25l **4,20€** **0,1l** **1,90€**

Offener Wein rosè

2016 Spätburgunder Weißherbst QbA trocken rosè
Weingut Durbach, Baden, Deutschland
0,25l **5,30€** **0,1l** **2,40€**

Offener Wein rot

2015 Spätburgunder QbA trocken,
Weingut Durbach, Baden, Deutschland
0,25l **5,50€** **0,1l** **2,60€**

2016 Merlot delle Venetie IGT,
Gino Brisotto, Friaul, Italien
0,25l **4,20€** **0,1l** **1,90€**

2016 Zweigelt Qualitätswein,
Norbert Bauer, Weinviertel, Österreich
0,25l **3,70€** **0,1l** **1,75€**

2015 Cabernet Sauvignon,
Dom. Luc Pirlet, Languedoc, Frankreich
0,25l **3,80€** **0,1l** **1,90€**

Flaschenweine 0,75l weiß

Deutschland

2016 Rivaner QbA trocken,
Weingut Schmitges, Mosel

16,30€

Feinfruchtiger und unkomplizierter Alltagswein; herrliche Frische; ideal als Sommer- und Terrassenwein.

2016 Grauschiefer Riesling QbA trocken,
Weingut Schmitges, Mosel

22,80€

Ein sehr feinfruchtiger, finessenreicher, sehr nuancierter Wein mit sehr eleganter Säure am Gaumen und einer nachhaltigen Mineralität.

2016 Weißer Burgunder QbA trocken,
Weingut Hemer, Rheinhessen

16,95€

Feines, aber doch ausgeprägtes Aroma lässt ihn reif erscheinen, was er mit seiner delikaten Säurestruktur wieder ausgleicht, insgesamt sehr harmonisch.

2016 Steinbach Riesling, VDP. Erste Lage
Schloss Sommerhausen, Franken

24,40€

Zitrusnoten gepaart mit einem Pfirsich/ Aprikosenduft. Klare, würziger Mineralität. Die vollmundige und cremig-schmelzige Art wird hervorragend durch die rieslingtypische Säure ergänzt.

2015 Grüner Silvaner v. Quaderkalk VDP. trocken
Schloss Sommerhausen, Franken

22,00€

In der Nase Aromen von Melone, reifen Steinfrüchten und Blüten. Im Geschmack zeigt er sich mineralisch und bringt Aromen von gelben Zitrusfrüchten ins Spiel. Ein klassischer Franke.

2015 Grauburgunder QbA trocken,
Weingut Reichsrat von Buhl, Pfalz

22,40€

Kühle Kräutervürze, knackige Birne und ein Hauch von Zitrus. Im Nachhall zeigen sich zarte Holzaromen.

2016 Rings weiß QbA trocken,
Weingut Rings, Pfalz

21,45€

*Cuvée aus Chardonnay, Weißburgunder, Sauvignon blanc & Gewürztraminer
Birnen, Bananen und exotischen Früchten. Am Gaumen mineralisch mit etwas Kräutervürze und exotischen Früchten.*

2014 Lorcher Pfaffenwies Riesling VDP. Erste Lage
Graf von Kanitz, Rheingau

24,40€

Aromen von überreifen und exotischen Früchten und mineralische Schieferwürze. Sehr kraftvoll, fast schon eine Spätlese.

Österreich

2015 Grüner Veltliner Senftenberger Piri,
Weingut Martin Nigl, Kremstal **25,70€**

Duftet nach Stein- und Kernobst, einladender Duft, feingliedrig, saftige lebendige Säure, gepaart mit Kräuternwürze und Mineralität, mittengewichtig, ausgewogene Extraktsüße.

2015 Sauvignon Blanc Steir. Klassik
Winkler-Hermaden, Steiermark **25,10€**

Stachelbeer-, Maracuja- und Holunderblütennoten mit etwas Brennessel, kräftiger Körper und mit jugendlicher Frische.

Italien

2015 Chardonnay DOC,
Alois Lageder, Kaltern, Südtirol **24,50€**

Sortentypisches, duftiges Aroma mit Geruchsnoten von reifen Südfrüchten. Ausgewogener, mittelkräftiger Körper und sauberer Geschmack. Frische, lebhaft Säure (Zitrusfrüchte) und mittellanger Nachgeschmack.

2015 Pinot Grigio DOC,
Alois Lageder, Kaltern, Südtirol **26,30€**

Ausdruckvolles, ziemlich üppiges, blumiges, sortentypisches Aroma mit Geruchsnoten von reifen Früchten (Pfirsich, Melone) und feinen Gewürzen. Voller, ausladender, aber gleichwohl eleganter Körper. Frischer, etwas "rauchiger" Nachgeschmack mit erfrischendem Säurespiel.

Flaschenweine 0,75l rot

Deutschland

2015 Lemberger QbA trocken,
Weingut Ellwanger, Württemberg **23,70€**

Kräftig und charaktervoll mit fruchtigen Aromen von Kirschen und Beeren.

2013 Johann QbA trocken, Weingut Hemer, Rheinhessen **17,60€**

*Cuvée aus Dornfelder, Spätburgunder & Cabernet Dorsa, holzfassgereift
Eine Cuvée sorgfältig ausgesuchter Rotweine. Diese wurden eigenständig in kleinen Holzfässern ausgebaut und vereinen sich mit Aromen nach Pflaume, Dörrobst, Waldfrüchte und Kaffee.*

2014 Spätburgunder QbA trocken, Weingut Reichsrat von Buhl, Pfalz **25,00€**

Blaubeere und Brombeere zusammen mit weihnachtliche Gewürze und erdig-mineralischen Noten. Sehr klassischer Spätburgunder mit eher heller Farbe. Klare, präzise Frucht, am Gaumen kräftig geprägt vom Ausbau in gebrauchten Barriques.

Frankreich

2013 Corbières „Vieilles Vignes“ AOC,
Château Fontarèche, Languedoc **24,50€**

Konzentriert und voll. Aroma von Cassis, Leder, etwas Tabak und marmeladige Noten. Am Gaumen leicht rauchig mit beerigem Charakter.

2014 Château Haut Peyruguet Bordeaux AC, rouge
Château Haut Peyruguet, Bordeaux **19,80€**

Ein klarer, gradliniger und klassischer Bordeaux, sehr ausgewogen und angenehm am Gaumen.

2013 Cabernet-Syrah Les vignes de mon père
Mas des Bressades, Rhône **23,45€**

Eine sehr ungewöhnliche Cuvée aus Cabernet und Syrah, 12 Monate in Barrique gereift. In der Nase orientalische Gewürznoten und Weibrauch. Duftende Aromen, kraftvoller und eleganter Wein.

2012 Gigondas Tradition rouge AC, barrique,
Dom. de Font-Sane, Rhône **28,80€**

*Cuvée aus Grenache, Syrah, Mourvèdre & Cinsault
Intensive Nase nach schwarzen Früchten, Brombeeren und Pflaume. Im Mund sehr konzentriert mit charmanter Süße, feinen Tanninen und langem Abgang.*

Österreich

2013 Blauer Zweigelt Holzfass,
Weingut Martin Nigl, Kremstal **25,50€**

Kirschen und Zwetschgen mit saftigen Fruchtschmelz, sehr rauchig und volle Nase, feines Barrique mit einem Hauch von Zimt, Nelken und Vanille; feste, kräftige Fruchtwürze am Gaumen mit herzhaften Kirschnoten und reifen Tanninen, kernige Struktur.

Italien

2016 Bardolino DOC
La Giarola, Venetien **19,70€**

Runder, harmonischer Bardolino mit kräftigem Körper und Aromen von roten Beeren.

2015 Chianti 'Renzo Masi' DOCG
Renzo Masi, Toskana **20,45€**

Zugänglich, florale und rote Fruchtaromen, harmonisch und abgerundet.

Spanien

2013 Heredad Ugarte, Rioja Crianza D.O.Ca

Ugarte, Rioja

22,40€

Aromen von Blaubeeren und Kirschen mit einem harmonischen Gleichgewicht zwischen Röst- und Vanillenoten. Am Gaumen voluminös und cremig; die reifen Tannine geben Körper und Struktur,

2012 Crianza 'La Fuente' DO

Nekeas, Navarra

20,50€

Cuvée aus Tempranillo und Cabernet Sauvignon

Aromen von Schwarzer Johannisbeere, Brombeere und Toast. Eingerahmt von gut integrierten Tanninen. Abgerundet und überraschend lang mit saftigem Abgang.

2012 Vega Murillo Tinta de Toro DO

Bodegas Frontaura, Toro

16,95€

100% Tempranillo

Fruchtaromen von Erdbeere, Brombeere und Himbeere. Karamell und Vanille bringen Eleganz vom Holz ins Spiel. Am Gaumen frisch mit gut integrierten Tannin und guter Säure, welche den Wein elegant und abgerundet wirken lassen.



STRABHOF
HOTEL | HOFCAFÉ | TAGUNG

Zum Empfang

Sekt und Sekt mit Orangensaft, Hopfen-Hibiskus-Sirup	4,00	€ pro Person
Biercocktail	5,00	€ pro Stück
Kanapees, klassisch <i>Schinken, Käse, Räucherlachs</i>	2,80	€ pro Stück
bayrisch <i>Obazda, Presssack, Mini-Fleischpflanzerl, Schnittlauch</i>	2,90	€ pro Stück
Bauernbrot mit Aufstrich (Obazda, Griebenschmalz, Kräuterquark)	3,50	€ pro Person
Schnittlauchbrot	2,00	€ pro Person

Kaffee und Kuchen

Filterkaffee aus der Thermoskanne	7,00	€ pro Stück
Kaffeespezialitäten wie Cappuccino, Latte Macchiato usw. sowie Teespezialitäten können gerne separat nach Karte bestellt werden.		
Haben Sie Freunde und Verwandte die gerne backen? Sie können auch mitgebrachten Kuchen verzehren.		
Gedeck- und Servicepauschale	2,00	€ pro Person
Stellen Sie sich Ihr eigenes Kuchenbuffet zusammen. Wir beraten Sie gerne bei der individuellen Auswahl an Torten.		
Stück Torte nach Wahl aus der Vitrine	3,30	€
Ganze Torte	ca. 40,00	€
Ganzer Rührkuchen	ca. 25,00	€

Zu später Stunde

Internationale Käseauswahl, garniert mit Trauben Brotkorb, Butter	7,50	€ pro Person
Brotzeitplatte mit Wurst- und Käseauswahl Brotkorb, Butter	7,00	€ pro Person
Gulaschsuppe mit Brot	4,90	€ pro Person

Menügedecke

Brotkorb, Butter	2,00	€ pro Person
Brotkorb, Obazda, Griebenschmalz, Kräuterquark	4,50	€ pro Person

Menüvorschläge

Menü I

Festtagssuppe

<>

Schweinefilet mit Schwammerlsoße, Saisongemüse und Spätzle
oder
Zanderfilet auf Lauchrahmgemüse mit Butterkartoffeln

<>

Schokoladenmousse garniert mit frischen Früchten

25,00€ pro Person

Menü II

Bunte Blattsalate mit gebratenem Speck und Croutons

<>

Rinderlendensteak mit Kräuterbutter, Saisongemüse und Kartoffelgratin
oder
Lachsfilet mit Spinatschaum, Saisongemüse und Bandnudeln

<>

Bayrisch Creme auf Himbeermark

29,00€ pro Person

Menü III

Am Tisch eingesetzt: Brotkorb, Griebenschmalz und Leberwurst,
dazu eine Runde Obstler

<>

Knuspriges Spanferkel mit Biersoße, Bayrisch Kraut und Kartoffelknödel

<>

Apfelkücherl mit Vanillesoße und Sahne

24,00€ pro Person

Menü IV „das Biermenü“

Als Aperitif servieren wir einen Biercocktail

Bunte Blattsalate mit Hopfendressing und gebratenen Schwammerl

<>

Bier-Suppe vom Augustiner Hellen

<>

Rinderbraten mit Dunkelbiersoße, Saisongemüse und Serviettenknödel

<>

Weißbirtiramisu, garniert mit frischen Früchten

32,00€ pro Person

Menü V „das vegetarische Menü“

Frischkäseterrine mit Basilikum auf Tomatencarpaccio

<>

Pilzessenz mit Haselnussklößchen

<>

Gnocchi mit getrüffeltem Rahmegerlingen, Kirschtomaten und Parmesan

<>

Kokos-Panna-Cotta mit Fruchtspiegel

pro Person 32,00€



STARBHOF
HOTEL | HOFCAFE | TAGUNG

Buffet I „Bayrisches Buffet“

Auf den Tischen eingedeckt: Brot, Griebenschmalz

<>

Roher Schinken und Schwarzgeräuchertes
Räucherforelle
Mini-Fleischpflanzerl
Essignödel
Bayrische Käseplatte
Blattsalate mit Hausdressing
Krautsalat
Kartoffel-Gurken-Salat
Brotkorb

<>

Leberspätzlesuppe

<>

Kalbsrahmbraten
Knusprige Bauernente
Gemüsestrudel

<>

Kartoffelknödel
Spätzle
Blaukraut
Saisongemüse

<>

Bayrisch Creme mit Himbeermark
Weißbirtiramisu
Salat von frischen Früchten

pro Person 33,00€



STRABHOF
HOTEL | HOFCAFÉ | TAGUNG

Buffet II „Bayrische Schmankerl“

Auf den Tischen eingedeckt: Brot, Butter, Kräuterquark



Tafelspitzsuzl mit Kürbiskernöl
Kalbsfleischpflanzerl
Auswahl von Räucherfischen
Bayrische Käseplatte
Kalter Schweinebraten
Krautsalat
Gurkensalat
Tomatensalat
Kartoffelsalat
Bunte Blattsalate mit Hausdressing
Brotkorb



Kartoffelcremesuppe mit Majorancroutons



Gefüllte Kalbsbrust
Knuspriges Spanferkel
Schwammerlgulasch



Kartoffelknödel
Semmelknödel
Bayrisch Kraut
Saisongemüse



Apfelstrudel
Kaiserschmarrn
Vanillesoße
Apfelmus

pro Person 36,00€



STRAßHOF
HOTEL CAFE | TAGUNG

Buffet III „Bayrisch-Mediterran“

Auf den Tischen eingedeckt: Brot, Kräuterbutter, Obazda

<>

Antipastigemüse
Melone mit rohem Schinken
Tomate-Mozzarella
Mini-Fleischpflanzerl
Vitello Tonnato
Essignödel
Krautsalat
Gurkensalat
Bunte Blattsalate mit Hausdressing
Brotkorb

<>

Minestrone mit Parmesancroutons

<>

Gemüselasagne mit Scampi
Schweinefilet mit Gorgonzola
Entenbrust mit Orangen-Pfeffer-Soße

<>

Schupfnudeln
Kartoffelgratin
Saisongemüse

<>

Profiteroles mit Schokoladensoße
Weißbirtiramisu
Salat von frischen Früchten
Schokoladenmousse

pro Person 37,00€



STRASSHOF
HOTEL | HOFCAFÉ | TAGUNG

Aus diesen Gerichten können Sie sich ein eigenes Menü kreieren. Wir erstellen gerne ein unverbindliches Angebot über Ihre Wunschzusammenstellung. Dies ist nur ein kleiner Auszug aus unseren Möglichkeiten.

Vorspeisen

Bunte Blattsalate mit gebratenem Speck und Croutons
Bunte Blattsalate im Hopfendressing mit gebratenen Schwammerl
Frischkäseterrine mit Basilikum auf Tomatencarpaccio
Tartar vom Räucherlachs auf Reiberdatschi mit Dillsahne
Tafelspitzsuzl mit Kürbiskernöl und Salatgarnitur

Suppen

Kraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen
Griesnockerl
Leberspätzle
Leberknödel
Festtagssuppe mit drei verschiedenen Einlagen
Steinpilzessenz mit Haselnussklößchen
Bier-Suppe vom Augustiner Hellen
Kartoffelcremesuppe mit Majorancroutons

Hauptgerichte

Schweinefilet mit Schwammerlsoße, Saisongemüse und Spätzle
Rinderlendensteak mit Kräuterbutter, Saisongemüse und Kartoffelgratin
Knuspriges Spanferkel mit Dunkelbiersoße, Bayrisch Kraut, Semmel- und Kartoffelknödel
Kalbslendenchen im Sherryrahm mit Morcheln, Saisongemüse und Kartoffelgratin
Schweinefilet mit Hopfensenfruste, Saisongemüse und Kartoffelgratin
Rinderbraten in Dunkelbiersoße mit Blaukraut und Serviettenknödel
Rosagebratene Entenbrust mit Orangen-Pfeffer-Soße, Saisongemüse und Schupfnudeln
Lammkoteletts in Kräuterjus mit Saisongemüse und Butterkartoffeln
Zanderfilet auf Lauchrahmgemüse mit Butterkartoffeln
Gemüserösti auf mediterranem Gemüseragout (vegan)
Gnocchi mit getrüffelten Rahmegerlingen, Kirschtomaten und Parmesan

Nachspeisen

Bayrisch Creme auf Himbeermark oder Zwetschgenröster
Schokoladenmousse garniert mit frischen Früchten
Apfelkücherl mit Vanillesoße und Sahne
Weißbirtiramisu mit frischen Früchten
Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Apfelmus
Kokos-Panna-Cotta mit Fruchtspiegel (vegan)
Salat von frischen Früchten mit Zitronensorbet
Weiße Schokoladenmousse mit Ingwer, garniert mit frischen Früchten

Diese Gerichte sind nur Vorschläge. Sie können jederzeit Gericht von unserer Tageskarte auswählen.

Bitte beachten Sie, dass wir einige Gerichte nur saisonal anbieten!