

Auszug aus unserer Gourmet-Karte

Gebratene Jacobsmuscheln

an zweierlei Avocado, Granatapfelkerne und Safran-Kräuter-Soße
14,50 €

Wildkräutersuppe

mit Orangenscampi
9,00 €



Rinderfilet mit Frühlingsmorchelrahm

dazu grüner Spargel und Rosmarinkartoffeln
36,50 €

Fischteller „Küchenmeister“

Drei Fischfilets im Nudelnest mit Zuckerschoten
und Rosé-Champagner-Soße
35,00 €



Dessertvariation Burg Rabenstein

9,50 €

Bitte fragen Sie bei unserem Servicepersonal nach einer separaten Speisekarte,
um die Nahrungsmittelhauptallergene einzusehen.