

Sollten Ihnen die Menü-Hauptgerichte nicht zusagen,
bieten wir Ihnen folgende Alternativen an:

Sous vide gegartes Rinderfilet
Pfeffersauce | Gemüse | Pommes Frites
Aufpreis zur WFL € 10,00

Hirschbraten
Wacholderrahmsauce | Pilze | Mandeln
hausgemachte Eierspätzle

Kalbsschnitzel „Wiener Art“ | Pommes Frites

Gebratenes Zanderfilet
Pernodsauce | Reis

Gebratene Reispfanne
Zucchini | Paprika | Ei | Sweet Chili Sauce

Liebe Gäste!

Sollten Sie von Allergien oder Unverträglichkeiten
betroffen sein, möchten wir Sie bitten, uns beim Check-in
an der Rezeption, darüber zu informieren.
Sie erhalten einen Allergiezettel, indem Sie diese angeben
können. Somit kann unser Küchenteam bei der
Zubereitung des Menüs darauf achten.

Vielen Dank

Bitte teilen Sie uns Ihre Hauptgerichtauswahl
bis spätestens 17.00 Uhr mit.

Unser
Abendmenü

im Hotel



Samstag, 14. Dezember 2024



Unsere „Vital Empfehlung“- die leichte Heselbacher Hof Küche.
Bei diesen Gerichten hat die Küche ein besonderes Augenmerk
darauf die Speisen möglichst kalorienreduziert, fettarm und
kohlenhydratarm zuzubereiten.

Apertif

„Trend Aperitif 2024“
Sarti Spritz 0,2 l € 7,20

Martini Fiero mit Tonic Water
und Orangensaft 0,2l € 6,50

Pino Rosé Sekt, Hex vom Dasenstein 0,1 l € 5,50

2022er Monte del Fra Lugana

Der Weißwein aus der Gardasee-Region duftet nach Aprikosen, Papaya, Blütenduft und einer nussigen Note. Überzeugend sind sein Süße-Säure-Spiel, seine Frische und sein anhaltendes Finale.

Rebsorte: Trebbiano - Italien
0,75l € 29,00

2023er KUCK KUCK Cuvée weiss feinherb

Helles goldgelb im Glas. Duftet nach Pfirsich und Aprikose, ein leichter Muskatton im Gaumen. Das perfekte Zusammenspiel von Süße und Säure runden den Genuss ab.

Alde Gott Winzer, Baden
0,75l € 24,00

2023er San Marzano Tramari Rosé di Primitivo

In der Nase volle Aromen von Erd- und Himbeere sowie Kirsche. Am Gaumen herrlich frisch und fruchtig-cremig.

Tolles Rosé, der Sie in Urlaubsstimmung versetzt.
Italien
0,75l € 25,50

2022er Zolla Primitivo

Aromen nach Kirsche und Himbeere, im Hintergrund feine würzige Akzente, Schokolade, Vanille und eine Spur Röstaromen

Italien, Apulien
0,75l € 26,00

2022er Avvolto Zinfandel

Tiefrot-violett, delikates Bukett nach reichhaltiger Kirschfrucht gepaart mit Anklängen von Leder, Vanille und dunkler Schokolade, getrocknete Frucht und würziges Eichenholz


vollmundiger Körper, samtweiches Tannin, fruchtig
CASA VINICOLA, Italien

0,75l € 26,00

Menü

Brot und Aufstrich vom Buffet

Salate vom Buffet 

Kraftbrühe | Flädle 
oder

Gelbe Rübensuppe | Serrano Schinkenstreifen

Hauptgang I

Gebratenes Schwarzwälder Forellenfilet

Kräuterbutter | Kartoffeln | Tomaten | Mandeln
oder

Hauptgang II

Tranchen vom Gänsebrustfilet

Gänsejus | Maronen | Rotkohl | Kartoffelknödel

oder

Hauptgang III

Unser Valtipp des Tages!!!

Falafel

Karotte | Kichererbsen | Joghurt |
Granatapfel | Weißkraut

Unser Dessertbuffet erwartet Sie

Käse vom Brett

Gerne können Sie nach dem Abendessen,
in unserer stylischen Hof bar, den Abend
gemütlich ausklingen lassen! Um Missverständnissen
vorzubeugen, bitten wir Sie freundlichst, vor
Verlassen des Restaurants, Ihre Rechnung zu prüfen
und zu unterschreiben.