

NAPOLI

VORSPEISEN

Caprese, mariniertes
Pestomozzarella mit Tomaten²

Italienischer Kartoffelsalat^{1,3,K}

Italienische Vorspeisenauswahl
mit Brot und Dips^{2,3}

SUPPEN

Tomatenbasilikumsuppe

SALATBUFFET

Großes, buntes Salatbuffet der
Saison mit verschiedenen Blatt-
salaten, Auswahl an Toppings
und Dressings

Regionale Käseauswahl und
Landbrot

HAUPTSPEISEN

Schweinebraten vom Spieß
toskanische Art
mit Rosmarinsauce^{K,L}

Hähnchenfilet im Knuspermantel
auf Tomatensauce

Shrimp Fra Diabolo –Scharfe
Gemüsepfanne mit Shrimps

3erlei Pizza:
Champignons & Spinat (vegetarisch)
Salami^{1,2,3} – Schinken^{2,3}

Tortellini Funghi Formaggi
mit gebratenen Pilzen in Rahm

Sizilianische Gnocchipfanne
mit Tomaten, Zucchini, Basilikum
und Paprika

FÜR UNSERE KLEINEN

Chicken Nuggets^{3,9}

Pommes frites

Erbsengemüse mit Möhren

Götterspeise^L

Süßes Popcorn

Softeis

DESSERTS

Mini Schokokuchen
mit Vanillecreme^{J,L (enthält Alkohol)}

Cremige Panna Cotta
mit Toppings^L

Schokoladentraum
aus dem Brunnen mit
saisonalen Früchten

Rosmarinkartoffeln,
italienisches Grillgemüse,
Pastavariation
Napoli und Bolognese^L,
Rosmarin-Knoblauchpommes,
Brokkoligemüse



**THEME
BUFFET**



MON

NAPOLI

STARTERS

Caprese, marinated pesto mozzarella with tomatoes²

Italian potato salad^{1,3,K}

Italian starters as individual items and bread^{2,3}

SOUPS

Tomato basil soup

SALAD BUFFET

Large, colorful seasonal salad buffet with various leaf salads, a selection of toppings and dressings

Regional cheese selection and country bread

MAIN DISHES

Porchetta - pork roast
Tuscan style
with rosemary sauce^{K,L}

Chicken fillet in a crispy coating
on tomato sauce

Shrimp Fra Diablo – spicy vegetable pan with shrimps

3 types of pizza:
mushrooms & spinach (vegetarian)
salami^{1,2,3} – ham^{2,3}

Tortellini Funghi Formaggi with
fried mushrooms in cream

Sicilian gnocchi pan with
tomatoes, zucchini, basil and
bell pepper and Paprika

FOR OUR LITTLE ONES

Chicken Nuggets^{3,9}

French fries

Pea vegetables and carrots

Jelly^L

Sweet popcorn

Soft ice cream

DESSERTS

Chocolate cake with
a vanilla cream^{J, L} (contains alcohol)

Creamy panna cotta
with toppings^L

Chocolate delight
from the fountain with
seasonal fruits

Rosemary potatoes,
Italian grilled vegetables,
pasta variety Napoli
and Bolognese^L,
rosemary-garlic fries,
broccoli vegetables

CALIFORNIA

VORSPEISEN

Caesar Salad mit
Käsebrot^{2,3,K}

Taco Salat²

Kalifornischer Kartoffelsalat^{2,3,K}

Pastasalat kalifornische Art,
Bacon und Käse^{2,3,K}

SUPPEN

Maissuppe

SALATBUFFET

Großes, buntes Salatbuffet der
Saison mit verschiedenen Blatt-
salaten, Auswahl an Toppings und
Dressings, regionale Käseauswahl
und Landbrot

HAUPTSPEISEN

Turkey Roast
mit Honigsauce^L

Gebratener Rotbarsch
mit Chili Hollandaise

Kürbiscurry mit Bohnen

Chili con Carne mit Nachos^{3,L}

Mac & Cheese

Kartoffelpfanne mit Paprika,
Auberginen,
Jalapeños und Tomaten

FÜR UNSERE KLEINEN

Hot Dog^{2,3}

Pommes frites

Buttermais

Götterspeise^L

Softeis

DESSERTS

Mango Cheese Creme^{2,3}

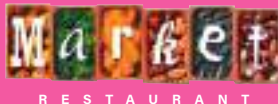
Mousse au Chocolate

Lemon Cake & Donuts^{1,2,9}

Preiselbeer-Mousse
mit Mandeln^K

Schokoladentraum
aus dem Brunnen mit
saisonalen Früchten

Kartoffel Wedges,
Chilikartoffeln,
Pommes Frites,
Duftreis,
Paprikabohnengemüse,
Kalifornische Gemüsepfanne



**THEMEN
BUFFET**



CALIFORNIA

STARTERS

Caesar Salad with
cheese bread^{2,3,K}

Taco salad²

Californian potato salad^{2,3,K}

California style pasta salad, bacon
and cheese^{2,3,K}

SOUPS

Corn soup

SALAD BUFFET

Large, colorful seasonal salad
buffet with various leaf salads, a
selection of toppings and dres-
sings, Regional cheese selection
and country bread

MAIN DISHES

Turkey roast
with honey sauce^L

Fried redfish
with chili hollandaise sauce

Pumpkin curry with beans

Chili con Carne with Nachos^{3,L}

Mac & Cheese

Potato pan with peppers,
eggplant,
jalapeños and tomatoes

FOR OUR LITTLE ONES

Hot Dog^{2,3}

French fries

Buttered Corn

Jelly^L

Soft ice cream

DESSERTS

Mango cheese cream^{2,3}

Mousse au Chocolate

Lemon Cake & Donuts^{1,2,9}

Cranberry mousse
with almonds^K

Chocolate delight
from the fountain with
seasonal fruits

Potato wedges,
chili potatoes,
French fries,
fragrant rice,
peppers tomato vegetables,
corn stir fry

MEDITERRAN

VORSPEISEN

Griechischer Salat

Geröstete Auberginen
mit Joghurt³

Petersiliensalat mit Falafel⁹

Couscous-Salat mit Gurken, Curry,
Rosinen und getrockneten
Tomaten^{2,3}

SUPPEN

Linsen-Paprika-Suppe

SALATBUFFET

Großes, buntes Salatbuffet der
Saison mit verschiedenen Blatt-
salaten, Auswahl an Toppings
und Dressings. Regionale Käse-
auswahl und Landbrot

HAUPTSPEISEN

Griechischer Braten
vom Spieß
mit Thymiansauce, Tzatziki
und Fladenbrot^{2,K}

Cevapcici mit Tomatensauce^L

Klassische Paella
mit Meeresfrüchten
und Hähnchenfleisch^{9/J (enthält Alkohol)}

Pasta mit gebratenem
grünem Spargel

Kumpir – Türkische Back-
kartoffeln⁴

FÜR UNSERE KLEINEN

Chicken Nuggets^{3,9}

Pommes frites

Erbsengemüse und Möhren

Götterspeise^L

Softeis

DESSERTS

Tiramisu Cake^{11/J (enthält Alkohol)}

Arroz con Leche,
Milchreis mit Zimt & Zucker

Schokoladentraum
aus dem Brunnen mit
saisonalen Früchten

Schokoladen-Knuspercreme

Griechische Nudeln,
Reis, türkische Pommes,

Briam – griechisches
Gemüse aus dem Ofen,
Paprikazwiebelgemüse mit Feta



**THEME
BUFFET**



MEDITERRANEAN

STARTERS

Greek salad

Roasted eggplant with yogurt³

Parsley salad with falafel⁹

Couscous salad with cucumber, curry, raisins and sun-dried tomatoes^{2,3}

SOUPS

Lentil pepper soup

SALAD BUFFET

Large, colorful seasonal salad buffet with various leaf salads, a selection of toppings and dressings

Regional cheese selection and country bread

MAIN DISHES

Greek roast pork
from the spit
with thyme sauce, tzatziki
and flatbread^{2,K}

Cevapcici in tomato sauce^L

Classic seafood Paella
and chicken meat^{9/J (contains alcohol)}

Pasta with fried
green asparagus

Kumpir – Turkish Baked
Potatoes⁴

FOR OUR LITTLE ONES

Chicken Nuggets^{3,9}

French fries

Pea vegetables and carrots

Jelly^L

Soft ice cream

DESSERTS

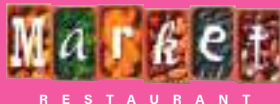
Tiramisu Cake^{11/J}
(contains alcohol)

Arroz con Leche,
rice pudding with
cinnamon & sugar

Chocolate delight
from the fountain with
seasonal fruits

Chocolate crispy cream

Greek noodles,
Turkish fries,
Briam – Oven Greek Vegetables,
Bell pepper and onion vegetables
with feta



THEMEN BUFFET



RUND UM SÜD-DEUTSCHLAND

VORSPEISEN

Katenschinken auf
regionalem Salat^{2,K}

Geräucherte Forelle mit
Preiselbeer-Meerrettich³

Heimische Vesperplatte^{2,3,9,K}

SUPPEN

Steinpilz-Kartoffelsuppe
(vegetarisch)

SALATBUFFET

Großes, buntes Salatbuffet der
Saison mit verschiedenen Blatt-
salaten, Auswahl an Toppings und
Dressings, regionale Käseauswahl
und Landbrot

HAUPTSPEISEN

Schweinebraten vom Spieß
mit Kräutersenfmarinade
in einer Zwiebelsauce^{K/L}

Gebratene Hähnchenbrust
im Pfefferrahm^L

Zanderfilet in Dillsauce

Maultaschen in Pilzrahm

Veganes Kartoffel-Paprikagulasch

FÜR UNSERE KLEINEN

Frikadellen in Rahmsauce^{K/L}

Pommes frites

Buttermais

Götterspeise^L

Softeis

DESSERTS

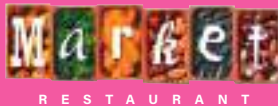
Schwarzwälder Kirschtorte
im Glas^{9,J/K} (enthält Alkohol)

Kleine Pfannkuchen mit
verschiedenen Toppings^{1,2,3}

Rote Grütze mit Vanille-Pudding¹

Schokoladentraum
aus dem Brunnen mit
saisonalen Früchten

Kartoffelrösti⁹,
Spätzle,
Bratkartoffeln^{3,K},
frisches Karottengemüse,
Kohlrabigemüse in Rahm,
Frühlingsgemüse



**THEMEN
BUFFET**



ALL AROUND SOUTHERN GERMANY

STARTERS

Cottage ham on seasonal salad^{2,K}

Smoked trout with cranberry
and horseradish³

Local „Vesperplatte“^{2,3,9,K}

SOUPS

Porcini potato soup (vegetarian)

SALAD BUFFET

Large, colorful seasonal salad
buffet with various leaf salads, a
selection of toppings and dres-
sings, Regional cheese selection
and country bread

MAIN DISHES

Roast pork from the spit
with herb mustard marinade
in an onion sauce^{K/L}

Roasted chicken breast in
pepper cream^L

Pike-perch fillet with dill sauce

Filled ravioli in a
mushroom cream suce

Vegan potato and pepper Goulash

FOR OUR LITTLE ONES

Kids meatballs
with cream sauce^{K/L}

French fries

Buttered corn

Jelly^L

Soft ice cream

DESSERTS

Black Forest gateau
in a glass^{9,J/K} (contains alcohol)

Small pancakes
with various toppings^{1,2,3}

Red fruit jelly with
vanilla pudding¹

Chocolate delight
from the fountain with
seasonal fruits

Potato roesti⁹,

spaetzle,

fried potatoes^{3,K},

fresh carrots,

kohlrabi vegetables in cream,

spring vegetables

NAPOLI

VORSPEISEN

Caprese, mariniertes
Pestomozzarella mit Tomaten²

Italienischer Kartoffelsalat^{1,3,K}

Italienische Vorspeisenauswahl
mit Brot und Dips^{2,3}

SUPPEN

Tomatenbasilikumsuppe

SALATBUFFET

Großes, buntes Salatbuffet der
Saison mit verschiedenen Blatt-
salaten, Auswahl an Toppings
und Dressings

Regionale Käseauswahl und
Landbrot

HAUPTSPEISEN

Schweinebraten vom Spieß
toskanische Art
mit Rosmarinsauce^{K,L}

Hähnchenfilet im Knuspermantel
auf Tomatensauce

Shrimp Fra Diabolo –Scharfe
Gemüsepfanne mit Shrimps

3erlei Pizza:
Champignons & Spinat (vegetarisch)
Salami^{1,2,3} – Schinken^{2,3}

Tortellini Funghi Formaggi
mit gebratenen Pilzen in Rahm

Sizilianische Gnocchipfanne
mit Tomaten, Zucchini, Basilikum
und Paprika

FÜR UNSERE KLEINEN

Chicken Nuggets^{3,9}

Pommes frites

Erbsengemüse mit Möhren

Götterspeise^L

Süßes Popcorn

Softeis

DESSERTS

Mini Schokokuchen
mit Vanillecreme^{J,L (enthält Alkohol)}

Cremige Panna Cotta
mit Toppings^L

Schokoladentraum
aus dem Brunnen mit
saisonalen Früchten

Rosmarinkartoffeln,
italienisches Grillgemüse,
Pastavariation
Napoli und Bolognese^L,
Rosmarin-Knoblauchpommes,
Brokkoligemüse



THEME BUFFET



FRI

NAPOLI

STARTERS

Caprese, marinated pesto mozzarella with tomatoes²

Italian potato salad^{1,3,K}

Italian starters as individual items and bread^{2,3}

SOUPS

Tomato basil soup

SALAD BUFFET

Large, colorful seasonal salad buffet with various leaf salads, a selection of toppings and dressings

Regional cheese selection and country bread

MAIN DISHES

Porchetta - pork roast
Tuscan style
with rosemary sauce^{K,L}

Chicken fillet in a crispy coating
on tomato sauce

Shrimp Fra Diabolo – spicy vegetable pan with shrimps

3 types of pizza:
mushrooms & spinach (vegetarian)
salami^{1,2,3} – ham^{2,3}

Tortellini Funghi Formaggi with
fried mushrooms in cream

Sicilian gnocchi pan with
tomatoes, zucchini, basil and
bell pepper and Paprika

FOR OUR LITTLE ONES

Chicken Nuggets^{3,9}

French fries

Pea vegetables and carrots

Jelly^L

Sweet popcorn

Soft ice cream

DESSERTS

Chocolate cake with
a vanilla cream^{J, L} (contains alcohol)

Creamy panna cotta
with toppings^L

Chocolate delight
from the fountain with
seasonal fruits

Rosemary potatoes,
Italian grilled vegetables,
pasta variety Napoli
and Bolognese^L,
rosemary-garlic fries,
broccoli vegetables

CALIFORNIA

VORSPEISEN

Caesar Salad mit
Käsebrot^{2,3,K}

Taco Salat²

Kalifornischer Kartoffelsalat^{2,3,K}

Pastasalat kalifornische Art,
Bacon und Käse^{2,3,K}

SUPPEN

Maissuppe

SALATBUFFET

Großes, buntes Salatbuffet der
Saison mit verschiedenen Blatt-
salaten, Auswahl an Toppings und
Dressings, regionale Käseauswahl
und Landbrot

HAUPTSPEISEN

Turkey Roast
mit Honigsauce^L

Gebratener Rotbarsch
mit Chili Hollandaise

Kürbiscurry mit Bohnen

Chili con Carne mit Nachos^{3,L}

Mac & Cheese

Kartoffelpfanne mit Paprika,
Auberginen,
Jalapeños und Tomaten

FÜR UNSERE KLEINEN

Hot Dog^{2,3}

Pommes frites

Buttermais

Götterspeise^L

Softeis

DESSERTS

Mango Cheese Creme^{2,3}

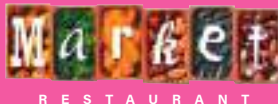
Mousse au Chocolate

Lemon Cake & Donuts^{1,2,9}

Preiselbeer-Mousse
mit Mandeln^K

Schokoladentraum
aus dem Brunnen mit
saisonalen Früchten

Kartoffel Wedges,
Chilikartoffeln,
Pommes Frites,
Duftreis,
Paprikabohnengemüse,
Californische Gemüsepfanne



THEMEN BUFFET



SAT

CALIFORNIA

STARTERS

Caesar Salad with
cheese bread^{2,3,K}

Taco salad²

Californian potato salad^{2,3,K}

California style pasta salad, bacon
and cheese^{2,3,K}

SOUPS

Corn soup

SALAD BUFFET

Large, colorful seasonal salad
buffet with various leaf salads, a
selection of toppings and dres-
sings, Regional cheese selection
and country bread

MAIN DISHES

Turkey roast
with honey sauce^L

Fried redfish
with chili hollandaise sauce

Pumpkin curry with beans

Chili con Carne with Nachos^{3,L}

Mac & Cheese

Potato pan with peppers,
eggplant,
jalapeños and tomatoes

FOR OUR LITTLE ONES

Hot Dog^{2,3}

French fries

Buttered Corn

Jelly^L

Soft ice cream

DESSERTS

Mango cheese cream^{2,3}

Mousse au Chocolate

Lemon Cake & Donuts^{1,2,9}

Cranberry mousse
with almonds^K

Chocolate delight
from the fountain with
seasonal fruits

Potato wedges,
chili potatoes,
French fries,
fragrant rice,
peppers tomato vegetables,
corn stir fry

RUND UM SÜD-DEUTSCHLAND

VORSPEISEN

Katenschinken auf
regionalem Salat^{2,K}

Geräucherte Forelle mit
Preiselbeer-Meerrettich³

Heimische Vesperplatte^{2,3,9,K}

SUPPEN

Steinpilz-Kartoffelsuppe
(vegetarisch)

SALATBUFFET

Großes, buntes Salatbuffet der
Saison mit verschiedenen Blatt-
salaten, Auswahl an Toppings und
Dressings, regionale Käseauswahl
und Landbrot

HAUPTSPEISEN

Schweinebraten vom Spieß
mit Kräutersenfmarinade
in einer Zwiebelsauce^{K/L}

Gebratene Hähnchenbrust
im Pfefferrahm^L

Zanderfilet in Dillsauce

Maultaschen in Pilzrahm

Veganes Kartoffel-Paprikagulasch

FÜR UNSERE KLEINEN

Frikadellen in Rahmsauce^{K/L}

Pommes frites

Buttermais

Götterspeise^L

Softeis

DESSERTS

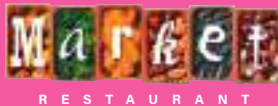
Schwarzwälder Kirschtorte
im Glas^{9,J/K} (enthält Alkohol)

Kleine Pfannkuchen mit
verschiedenen Toppings^{1,2,3}

Rote Grütze mit Vanille-Pudding¹

Schokoladentraum
aus dem Brunnen mit
saisonalen Früchten

Kartoffelrösti⁹,
Spätzle,
Bratkartoffeln^{3,K},
frisches Karottengemüse,
Kohlrabigemüse in Rahm,
Frühlingsgemüse



THEMEN BUFFET



ALL AROUND SOUTHERN GERMANY

STARTERS

Cottage ham on seasonal salad^{2,K}

Smoked trout with cranberry
and horseradish³

Local „Vesperplatte“^{2,3,9,K}

SOUPS

Porcini potato soup (vegetarian)

SALAD BUFFET

Large, colorful seasonal salad
buffet with various leaf salads, a
selection of toppings and dres-
sings, Regional cheese selection
and country bread

MAIN DISHES

Roast pork from the spit
with herb mustard marinade
in an onion sauce^{K/L}

Roasted chicken breast in
pepper cream^L

Pike-perch fillet with dill sauce

Filled ravioli in a
mushroom cream suce

Vegan potato and pepper Goulash

FOR OUR LITTLE ONES

Kids meatballs
with cream sauce^{K/L}

French fries

Buttered corn

Jelly^L

Soft ice cream

DESSERTS

Black Forest gateau
in a glass^{9,J/K} (contains alcohol)

Small pancakes
with various toppings^{1,2,3}

Red fruit jelly with
vanilla pudding¹

Chocolate delight
from the fountain with
seasonal fruits

Potato roesti⁹,

spaetzle,

fried potatoes^{3,K},

fresh carrots,

kohlrabi vegetables in cream,

spring vegetables

BIS ZU **15%**
SPAREN

MIT UNSEREN
ARRANGEMENTS!

4-TAGES-ARRANGEMENT

ERWACHSENE **33,96** €/TAG STATT ~~39,95~~ €/TAG

KIDS 3-12 J. **14,41** €/TAG STATT ~~16,95~~ €/TAG



BIER,
WEIN,
SOFTDRINKS
UND
HEISS-
GETRÄNKE
INKL.



UP TO **15%**
SAVINGS
WITH OUR
ARRANGEMENTS!

4-DAYS-ARRANGEMENT

ADULTS **33,96** €/DAY INSTEAD OF ~~39,95~~ €/DAY
KIDS 3-12 Y. **14,41** €/DAY INSTEAD OF ~~16,95~~ €/DAY



**BEER,
WINE,
SOFTDRINKS
AND
HOT DRINKS
INCL.**

