

# Auszeit

*entspannt geniessen*

Quinoasalat mit Avocadoöl  
Tomatenkonfit, Artischocken, Oliven, geröstete Nüsse, Rucola,  
Orangen- und Mandarinenfilets  
12,50 €

Salat von grünem und weißem Spargel  
mit Zitrusmayonaise  
und Carpaccio vom hausgebeizten Frischlingsrücken  
16,50 €

Endiviensalat mit Kartoffel-Rosmarindressing, Ziegenkäse  
und Aprikosenchutney  
14,50

Ciabatta aus dem Ofen mit mediterranem Gemüse  
dazu ein Garnelenpfännchen mit Salzbutter und geheimen Kräutern  
15,50 €

Klare Ochsenschwanzsuppe  
mit kleiner Käsestange  
8,00 €

Frankfurter grüne Kräutersuppe  
mit Handkäsgratin auf einem rustikalen Brotchip  
7,00 €

Fettuccine mit Bärlauchpesto, gebratenen Limonen- und Kräuterseitlingen,  
bestreut mit Bio-Würzhefeflocken  
14,50 €

Cesar Salad  
Romanasalat | Ceasardressing mit Ei, Senf, Kapern und Olivenöl  
Croutons | Parmesan  
12,50 €

serviert mit gebratener Maishähnchenbrust  
16,80 €

# Auszeit

*entspannt geniessen*

Gebratene Filets von Edelfischen  
mit Weißweinsauce, Blattspinat, konfierten Tomaten und Pasta  
24,50 €

Gebratener Red Snapper mit Mango Salsa  
Koriander, gefüllter Spitzpaprika und Wildreis  
23,00 €

Mit Honig und Sojasoße marinierte Barberie-Entenbrust  
auf Sesamsoße,  
mit gebratenem Pak Choi und lauwarmem Glasnudelsalat  
22,50 €

Rosa gegarter Kalbstafelspitz  
mit Frankfurter grüner Soße, gekochtem Landei,  
sautierter Petersilienwurzel und Butterkartoffeln  
20,50 €

Original Wiener Schnitzel  
mit Preiselbeeren, Gurkensalat und Bratkartoffeln  
22,50 €

Weideschafrücken aus der Pfanne mit Bärlauchkruste  
und Rosmarin-Thymianjus, grünen Bohnen  
und wilde Kartoffeln  
26,00 €

BBQ deluxe  
Gegrilltes Flank Steak und Iberico Schweinefilet  
mit Süßkartoffel Pommes, BBQ Soße,  
Bärlauch-Sauerrahm-Quark und Cole Slaw mit Cranberries  
21,00 €

Rumpsteak vom Weiderind  
Speckbohnen und Kartoffelgratin  
**dazu wahlweise** Portweinzwiebeln, Pfefferrahmsoße oder zweierlei gewürzte  
Butter  
26,50 €

# Auszeit

*entspannt geniessen*

## Süße Verführungen aus unserer Patisserie

Rhabarber-Erdbeer Tiramisu  
mit hausgemachtem Erdbeerlikör  
6,50 €

Pfirsich Melba „Vital Hotel“  
mit gegrilltem Pfirsich, Vanilleeis, Himbeersorbet, Himbeerkonfit  
und Kürbiskern-Basilikumbaiser  
8,50 €

*Probieren Sie dazu doch mal unseren Taylor's 325th Anniversary,  
der Portwein zum 325jährigen Jubiläum der des Hauses Taylor's  
Eine Cuvée aus 10, 20, 30 und 40 Jahre alten Ports  
das Glas 5cl 6,50 €*

Kalamansisorbet mit Joghurtschaum  
und Salzkaramell  
7,50 €

*dazu ein Gläschen Fürst von Metternich Rosé 0,1l 6,00 €  
gemeinsam ein fürstlicher Genuss*

... oder doch eine Kugel Mövenpick-Eis?  
Creme Vanilla | Maple Walnut | Creme Pistazie | Chocolate Chips |  
Strawberry Cream  
pro Kugel 1,70 €