Gasthaus in der *Kapelle.*

Eine Auswahl für Gruppen

Schon immer war diese Kapelle ein Ort des Zusammenkommens.
Ein Raum für Begegnung, Austausch und gemeinsame Stunden, damals wie heute.
Diese Karte ist eine Auswahl für Gruppen ab zehn Personen. Sie ist bewusst reduziert und klar aufgebaut, damit sich Küche und Service ganz auf das konzentrieren können, was zählt. Gerichte mit Wiedererkennungswert, sorgfältig ausgewählt und aufeinander abgestimmt, passend für gemeinsames Genießen in größerer Runde.
Die Handschrift bleibt dieselbe wie auf unserer regulären Karte. Die Haltung ebenso. Der Unterschied liegt im Fokus auf Ruhe, Struktur und einem Ablauf, der dem Anlass gerecht wird und dem Zusammensein Raum gibt.

VORSPEISEN

CESAR & MORIAN SALAT 9,5 (VEG)
BLATTSALATE, GERÖSTETE NÜSSE,CROUTONS, ZITRUSDRESSING

RINDERTATAR 16
KARLBROT, EIGELBCREME, DIJON-SENF, SCHNITTLAUCH

KARAMELLISIERTER ZIEGENKÄSE 14 (VEG)
ROTE BETE, GRANNY-SMITH-APFEL, FELDSALAT

CREMIGE HOKKAIDO-KÜRBISSUPPE 9,5 (VEG)
GYOZA, INGWER, KOKOS

HAUPTGANG

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL VOM KALB 29
CESAR & MORIAN POMMES, PREISELBEEREN, BEILAGEN-SALAT

HIRSCHRAGOUT 30
MOHN-KNÖPFLE, WIRSING, PREISELBEEREN

ZANDER AUF DER HAUT GEBRATEN 32
PETERSILIENWURZEL, LAUCH, BEURRE BLANC

RAVIOLI MIT WALDPILZEN & TRÜFFEL 26 (VEG)
APFEL, SELLERIE, HASELNUSS

DESSERT

GEBACKENE QUARKBÄLLCHEN 14
APFEL,VANILLE,MANDEL

SORBET VARIATION je 3,5
CASSIS, MANGO, BIRNE

VEG = Vegetarisch
Alle genannten Preise verstehen sich in Euro inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer & Service. Für Informationen zu Allergenen und Unverträglichkeiten fragen Sie bitte unser Servicepersonal.

Inn in the *Chapel.*

A Selection for Groups

This chapel has always been a place of gathering.
A space for meeting, exchange and shared moments, then as now.
This menu is a selection for groups of ten or more. It is deliberately reduced and clearly structured so that kitchen and service can focus entirely on what matters. Dishes with character, carefully chosen and harmonised, suited for communal dining in larger groups.
The approach remains the same as on our regular menu. The attitude too. The difference lies in the focus on calm, structure and a flow that does justice to the occasion and gives space to togetherness.

STARTERS

CESAR & MORIAN SALAD 9,5 (VEG)
LEAF SALADS, ROASTED NUTS, CROUTONS, CITRUS DRESSING
OPTIONALLY WITH: SAUTÉED PRAWNS +8
SAUTÉED CORN-FED CHICKEN STRIPS +6
MARINATED FETA +4

SIMMENTAL BEEF TARTARE 16
GAZPACHO, FOCACCIA, ROSEMARY

BUFFALO MOZZARELLA 14 (VEG)
COLOURFUL TOMATOES, BASIL,
BALSAMIC

CURRY - LEMONGRASS SOUP 9,5
PRAWN, PICKLED GINGER, SUGAR SNAP PEAS

MAIN COURSE

BREAST AND LEG OF CORN-FED CHICKEN 28
POTATO GRATIN, PEAS, BABY CARROTS, LEMON THYME JUS

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL (VEAL) 29
CESAR & MORIAN FRIES, LINGONBERRIES, SIDE SALAD

GRILLED YELLOWFIN TUNA 32
SESAME CUCUMBER SALAD, WASABI
PURÉE

BURRATA-LEMON RAVIOLI 26 (VEG)
CHERRY TOMATOES, TARRAGON, PINE NUTS

DESSERT

RASPBERRY YOGHURT 14
MOUSSE
BASIL, LIME

SORBET VARIATION each 3,5
CASSIS, MANGO, GREEN APPLE

VEG = Vegetarian All prices are in Euro including statutory VAT & service. For information on allergens and intolerances please ask our service staff.