

HERZLICH WILLKOMMEN IM JUBILÄUMSJAHR!

Ein großes Dankeschön an Sie, unsere Gäste, die dem Erbprinz in den vergangenen Jahren die Treue gehalten haben. Ohne Sie wäre diese Entwicklung nicht möglich gewesen...

menü des monats

APRIL 2024

Präsentiert von Jörn Artmeier - Revenue Manager

„Herr Jörn Artmeier ist einer jener Erbprinzen, die hinter den Kulissen dafür Sorge tragen, dass die vielen digitalen Tricks und Kniffe, die zur Vermarktung unserer Hotelzimmer und Seminarräume nötig sind, tagtäglich funktionieren. Als stellvertretender Verkaufsleiter & Revenue Manager kümmert er sich zudem um unser Online Marketing. Er ist ein Vollblutgastronom und kennt sämtliche operativen Abläufe in der Hotellerie. Verankert und verwurzelt in Baden, ist er ein pflichtbewusster und loyaler Mitarbeiter mit großem digitalem Know-how.“

Geschäftsführer Bernhard Zepf über Jörn Artmeier

TOMATENESSENZ

Ricottaravioli, Basilikumöl



SURF & TURF

Maispoularde und Gamba, Yuzurisotto, Pak Choi, Shimeji



LEICHT GELIERTER RHABARBERAUSZUG

Sauerrahmeis, Quarkscherben, Kräutersalat

Preis pro Person: € 57,00

aperitif- & weinempfehlung

APERITIF

„Himmlicher Garten“

Himbeere
Rosmarin
Zitrone
Sekt

€ 15,00 / 0,1l

WEISS

2022 Rully Les Thivaux
Domaine Michel Juillot
Burgund, Frankreich

€ 68,00 / 0,75l

WEISS

2018 Pinot blanc
Weingut Knapp
Baden, Deutschland

€ 51,50 / 0,75l