Flotel Vivendi

Saisonale Spezialitaeten

Iberisches Schweinerückensteak Sous-vide enthält a,d,i Gremolata, Grillgemüse, Gnocchi

EUR 27.90

Kalbsleber "Berliner Art" enthält a,d,i Kartoffelwürfel, Apfelscheiben, Zwiebelringe

EUR 26.90

Die von uns verwendeten Lebensmittel sind vorwiegend aus nachhaltigem und biologischem Anbau und werden mit Sorgfalt und viel Liebe zum Detail zubereitet. Wir verzichten auf den Einsatz von Fertig-Produkten sowie Geschmacksverstärkern. Saisonprodukte werden aus unserem Garten bzw. Gewächshaus geerntet und von unserem kreativen Küchenteam verarbeitet.

Hotel Vivendi

Heute empfehlen wir

Davor

Marokkanische Salzzitrone, Risotto	EUR	16.90
Hühnerkraftsuppe "Royale" enthält d,i	EUR	7.90
Vorspeisensalat enthält m	EUR	7.90

Vegetarisch

Arancini
Ratatouille, Pimientos de Padron

EUR 20.90

Fuer unsere kleinen Gaeste

Kleines Schnitzel mit Möhrchen und Pommes Frites	EUR	9.90
Spiegelei mit Röstkartoffeln und Salatbouquet	EUR	8.90



Dazwischen

Steinbeißerfilet enthält b Rosmarinkartoffeln, Grillgemüse	EUR	27.90
Maishähnchen enthält a,d,i Thymiansauce, Kartoffelwürfel, Marktgemüse	EUR	27.90
Schnitzel vom Iberico Schwein enthält a,d,i Rahmsauce, Champignons und Pommes-frites	EUR	18.90
Barbarie Entenbrust Sous-vide enthält d,i Karotte, Orange, Kichererbsengebäck	EUR	27.90
Dry Aged Rumpsteak Sous-vide Sahnemeerrettich oder Kräuterbutter, kleine Kartoffeln	EUR	31.90





Mango-Tiramisu mit seinem Sorbet enthält a,d,i	EUR	10.90
Kugel hausgemachtes Sorbet fragen Sie nach den Geschmacksrichtungen	EUR	3.00
Vanilleeis mt heißer Schokolade und Sahne enthält a,d	EUR	8.90