

*The*  
*Essence*

CLASSIC CUISINE

Wednesday, 14<sup>th</sup> October 2026

## **Starter**

Poached egg with kimchi

Rice biscuit, miso espuma, nori-dust, chilli oil

## **Main Course**

Duo of chicken

Sautéed chicken breast with sage, braised thigh with gremolata

Gratinated polenta slice, glazed red onions

Kale crisps

**or**

Celeriac goulash in red wine sauce

Gratinated polenta with glazed red onions

Kale crisps

## **Dessert**

Sesame Panna Cotta with mango and coulis

Mittwoch, 14. Oktober 2026

## Vorspeise

Pochiertes Ei auf Kimchi

Reisbiskuit · Miso-Espuma · Noripulver · Chiliöl

## Hauptgang

Zweierlei vom Poulet

Sautierte Pouletbrust mit Salbei · Geschmorter Schenkel mit Gremolata

Gratinierte Maisschnitte · Glasierte rote Zwiebeln

Federkohl-Chips

**oder**

Selleriegulasch in Rotweinsauce

Gratinierte Maisschnitte · Glasierte rote Zwiebeln

Federkohl-Chips

## Süssspeise

Sesam Panna Cotta mit Mango Sorbet und Coulis

Thursday, 15<sup>th</sup> October 2026

## **Starter**

Stuffed portobello mushroom with artichoke,  
Jerusalem artichoke, apple ragout, beetroot foam,  
nut crumble, chive oil and balsamic

## **Main Course**

Sautéed veal loin

Pickled chanterelles

Autumn truffle sauce

White wine risotto

Roasted baby leek

**or**

Marinated and sautéed tofu steak with  
pickled chanterelles

Autumn truffle sauce

White wine risotto

Roasted baby leek

## **Dessert**

Matcha ice cream with coconut tapioca and passionfruit

*Donnerstag, 15. Oktober 2026*

## **Vorspeise**

Gefüllter Portobello mit Artischocken-Topinambur-Apfel-Ragout  
Randenschaum, Nuss-Crumble, Schnittlauchöl und Balsamico

## **Hauptgang**

Sautiertes Kalbsnierstück

Herbsttrüffelsauce

Gepickelte Eierschwämmli

Weissweinrisotto · Gerösteter Minilauch

**oder**

Mariniertes und sautiertes Tofusteak

Herbsttrüffelsauce

Gepickelte Eierschwämmli

Weissweinrisotto · Gerösteter Minilauch

## **Süssspeise**

Matcha Eis mit Kokos Tapioka und Passionsfrucht

*Monday, 19<sup>th</sup> October 2026*

## **Starter**

Cold-smoked pork fillet

Cranberry-gel

Lamb's lettuce with lamb's lettuce oil and homemade red wine vinegar

Chestnut sour dough bread with pumpkin seed butter

## **Main Course**

Roast duck breast with pulled duck and honey BBQ sauce

Potato terrine with thyme

Corn cream, leek straw, bell pepper

**or**

Homemade bean tempeh with bean cream and honey

Potato terrine with thyme

Corn cream, leek straw, bell pepper

## **Dessert**

Chocolate lava-cake with caramel ice cream and citrus fruits

(Lead time 10 min.)

Montag, 19. Oktober 2026

## Vorspeise

Kaltgeräuchertes Schweinsfilet

Preiselbeer-Gel

Nüsslisalat, Nüsslisalat-Öl und hausgemachter Rotweinessig

Marroni-Sauerteigbrot und Kürbiskern-Butter

## Hauptgang

Gebratene Entenbrust auf gezupftem Entenschlegel · Honig-BBQ-Sauce

Kartoffelterrinen mit Thymian

Maiscreme · Lauchstroh · Peperoni

**oder**

Hausgemachtes Bohnen-Tempeh auf Bohnencreme mit Honig

Kartoffelterrinen mit Thymian

Maiscreme · Lauchstroh · Peperoni

## Süssspeise

Gebackenes Schokoladen Küchlein mit Karamell Eis und Zitrusfrüchten

(Lead time 10 min.)

*Tuesday, 20<sup>th</sup> October 2026*

## **Starter**

Spiced mustard Panna Cotta

Smoked carrots, crisp kohlrabi, pickled vegetables

Garden peas, honey vinaigrette with pumpernickel crumble

**or**

Creamy curry soup

Yoghurt and cucumber-mint tartare

Toasted seeds

## **Main Course**

Seared char fillet on butter-toast

Saffron sauce with dill, tomato and Pernod

Pumpkin waffle with cauliflower variations

**or**

Smoked and sautéed carrots

Saffron sauce with dill, tomato and Pernod

Pumpkin waffle with cauliflower variations

## **Dessert**

Black Forest cake "deconstructed"  
(chocolate mousse, cherries and vanilla chantilly)

*Dienstag, 20. Oktober 2026*

## **Vorspeise**

Würzige Senf-Panna-Cotta

Geräucherte Karotten · knackiger Kohlrabi · gepickeltes Gemüse

Gartenerbsen · Honigvinaigrette · Pumpernickel-Crumble

**oder**

Cremige Currysuppe

Joghurt und Gurken-Minztatar

Gerösteten Kernen

## **Hauptgang**

Auf Butters toast gebratenes Saiblingsfilet

Safransauce mit Dill, Tomaten und Pernod

Kürbiswaffel · dreifarbiger Blumenkohl

**oder**

Geräucherte und sautierte Karotten

Safransauce mit Dill, Tomaten und Pernod

Kürbiswaffel · dreifarbiger Blumenkohl

## **Süssspeise**

Schwarzwälder Kirsch "Decunstructured"

(Schokoladenmousse mit Kirschkompott und Vanille Chantilly)

Wednesday, 21<sup>st</sup> October 2026

## **Starter**

Sautéed trout fillet

Beetroot and cream cheese risotto

Leek cream

Chia seed cracker · Lemon zest

**or**

Rich, lightly spiced poultry dashi

Fine duck ragout, egg custard, enoki mushrooms and chives

## **Main Course**

Sous-vide lamb rump

Tikka yoghurt sauce

Lentil patty with Ras el Hanout

Cucumber, tomato and grapes

**or**

Sautéed aubergine steak

Tikka yoghurt sauce

Lentil patty with Ras el Hanout

Cucumber, tomato and grapes

## **Dessert**

Yuzu lemon tart with meringue and citrus fruits

**or**

Pastries from the trolley

Mittwoch, 21. Oktober 2026

## Vorspeise

Sautiertes Forellenfilet

Randen-Frischkäse-Risotto

Lauchcreme

Chiasamen-Cracker · Zitronenzesten

**oder**

Kräftige, leicht pikantes Geflügel-Dashi

Feines Entenragout · Eierstich · Enokipilze · Schnittlauch

## Hauptgang

Sous-vide gegarte Lammhuf

Tikka-Joghurtsauce

Linsenbratling mit Ras el Hanout

Gurken · Tomaten · Trauben

**oder**

Sautiertes Auberginensteak

Tikka-Joghurtsauce

Linsenbratling mit Ras el Hanout

Gurken · Tomaten · Trauben

## Süssspeise

Yuzu-Zitronen Tartelette mit Meringue und Zitrusfrüchten

Oder

Pâtisseries vom Wagen

*Thursday, 22<sup>nd</sup> October 2026*

## **Starter**

Oriental spiced aubergine with beluga lentil tartare

Spinach salad with hummus

Saffron toast cubes with paprika-nut butter

**or**

White leek and potato soup

Button mushrooms, pickled and raw

Chive oil with crispy batter pearls

## **Main Course**

Slow-cooked veal shoulder fillet

Pepper sauce

Sautéed spätzli with sage butter

Swiss chard with cream sauce

**or**

Vegetable ragout with pepper sauce

Sautéed spätzli with sage butter

Swiss chard with cream sauce

## **Dessert**

Baked Apple Beignet with Rosmarin Honey icecream and Vanilla sauce (A Part)

**or**

Pastries from the trolley

Donnerstag, 22. Oktober 2026

## Vorspeise

Orientalisch gewürztes Auberginen-Beluga-Linsen-Tatar

Spinatsalat · Hummus

Safran-Toastwürfel · Nuss-Paprika-Butter

**oder**

Weisse Lauch-Kartoffelsuppe

Gepickelte und rohe Champignons

Schnittlauchöl · Backerbsen

## Hauptgang

Niedergegartes Kalbsschulterfilet

Pfeffersauce

Sautierte Spätzli mit Salbeibutter

Mangold mit Rahmsauce

**oder**

Gemüseragout mit Pfeffersauce

Sautierte Spätzli mit Salbeibutter

Mangold mit Rahmsauce

## Süssspeise

Gebackener Apfel Beignet mit Rosmarin Honig Eis und Vanillesauce (a part)

Oder

Pâtisserie vom Wagen

Monday, 26<sup>th</sup> October 2026

## **Starter**

Fig tarte-tatin with eucalyptus honey, cedar pine nuts and chives

Fresh goat's cheese with pomegranate and pear

**or**

Clear porcini essence

Caramelised onion ragout with chilli

Gratinated corn roll

## **Main Course**

Double Beef Entrecôte (for two)

Sauce béarnaise

Sautéed potatoes

Glazed baby carrots

**or**

Sautéed king oyster mushroom steak

Sauce béarnaise

Sautéed potatoes

Glazed baby carrots

## **Dessert**

Chocolate mousse with red wine pear and Ice cream

**or**

Selection of cheese  
(plated)

Montag, 26. Oktober 2026

## Vorspeise

Feigen-Tarte-Tatin mit Eukalyptushonig, Zedernkernen und Schnittlauch

Ziegenfrischkäse · Granatapfel · Birne

**oder**

Klare Steinpilzessenz

Karamellisiertes Zwiebelragout mit Peperoncini

Gratiniertes Maisbrötchen

## Hauptgang

Entrecôte double (2 pers.)

Sauce Béarnaise

Bratkartoffeln

Glasierter Mini-Karotten

**oder**

Gebratenes Kräuterseitling-Steak

Sauce Béarnaise

Bratkartoffeln

Glasierter Mini-Karotten

## Süssspeise

Schokoladenmousse mit Rotwein Birne und Armagnac Eis

Oder

Käseteller

Tuesday, 27<sup>th</sup> October 2026

## **Starter**

Sliced roast veal (cold) with  
tomato vinaigrette, spring onions,  
and rocket salad with "Belper Tuber"

**or**

Spicy Mediterranean vegetable soup  
Croutons vegetable tartare

## **Main Course**

Sautéed lamb loin

Herb jus

Sage focaccia dumpling with mozzarella  
Peperonata with mustard seeds, black olives and capers

**or**

Sautéed aubergine steak with herb oil  
Sage focaccia dumpling with mozzarella  
Peperonata with mustard seeds, black olives and capers

## **Dessert**

Crema Catalane with Prunes and Pistachio Ice cream

**or**

Cheese trolley

*Dienstag, 27. Oktober 2026*

## **Vorspeise**

Kalt aufgeschnittener Kalbsbraten

Tomatenvinaigrette · Frühlingszwiebeln · Rucola · Belper Knolle

**oder**

Pikante mediterrane Gemüsesuppe

Croutons · Gemüsetatar

## **Hauptgang**

Gebratenes Lammnierstück

Kräuterjus

Salbei-Focaccia-Knödel mit Mozzarella

Peperonata mit Senfkörnern, schwarzen Oliven und Kapern

**oder**

Gebratenes Auberginensteak mit Kräuteröl

Salbei-Focaccia-Knödel mit Mozzarella

Peperonata mit Senfkörnern, schwarzen Oliven und Kapern

## **Süssspeise**

Crème Catalane mit Zwetschgen und Pistazieneis

Oder

Käse vom Wagon

Wednesday, 28<sup>th</sup> October 2026

## **Starter**

Baby gem salad with vegetables, roasted seeds and nuts

Roasted diced pumpkin with raisins

**or**

Lightly spiced coconut soup

Sautéed oyster mushrooms coriander

Pearls of pickled radish

## **Main Course**

Risotto with cashew cream, kombucha grapes and basil crisps

Puff pastry parcels with spinach, red onion and vegan shepherd's cheese

Sautéed bean tempeh with tikka vegetables and cucumber

Lentil tofu in tempura batter with fermented vegetables

Cauliflower with Ras el Hanout and hummus

Sweet chilli sauce, bell pepper curry sauce, chive dip

## **Dessert**

Coconut tapioca with exotic fruits and passionfruit-banana sorbet

Mittwoch, 28. Oktober 2026

## Vorspeise

Salat vom Minilattich mit Gemüse, gerösteten Kernen und Nüssen  
Gerösteten Kürbiswürfeln und Rosinen

**oder**

Leicht pikante Kokossuppe  
Sautierte Austernseitlinge · Koriander  
Perlen vom gepickelten Rettich

## Hauptgang

Risotto mit Cashewcreme, Kombucha-Trauben und Basilikumchips  
Blätterteigkrapfen mit Spinat, roten Zwiebeln und veganem Hirtenkäse  
Gebratenes Bohnen-Tempeh mit Tikka-Gemüse und Gurke  
Linsentofu im Tempurateig mit fermentiertem Gemüse  
Blumenkohl mit Ras el Hanout und Hummus  
Sweet-Chili-Sauce · Peperoni-Currysauce · Schnittlauch-Dip

## Süssspeise

Kokos Tapioka mit exotischen Früchten und Passionsfrucht-Bananensorbet

Thursday, 29<sup>th</sup> October 2026

## **Starter**

Sautéed trout fillet  
Beetroot and cream cheese risotto  
Leek cream  
Chia seed cracker · Lemon zest

**or**

Lightly spiced coconut soup  
Sautéed oyster mushrooms · coriander  
Pearls of pickled radish

## **Main Course**

Double entrecôte  
Sauce béarnaise  
Sautéed potatoes  
Glazed baby carrots

**or**

Sautéed king oyster mushroom steak  
Sauce béarnaise  
Sautéed potatoes  
Glazed baby carrots

## **Dessert**

Yuzu lemon tart with citrus fruits, mandarin sauce and meringue

Donnerstag, 29. Oktober 2026

## Vorspeise

Sautiertes Forellenfilet

Randen-Frischkäse-Risotto

Lauchcreme

Chiasamen-Cracker · Zitronenzesten

**oder**

Leicht pikante Kokosuppe

Sautierte Austernseitlinge · Koriander

Perlen vom gepickelten Rettich

## Hauptgang

Entrecôte double

Sauce Béarnaise

Bratkartoffeln

Glasierte Mini-Karotten

**oder**

Gebratenes Kräuterseitling-Steak

Sauce Béarnaise

Bratkartoffeln

Glasierte Mini-Karotten

## Süssspeise

Yuzu Zitronentarte mit Zitrusfrüchten, Mandarinsauce und Meringue

## **Allergies / Allergien**

If you have any concerns about food allergies or intolerances, please contact one of our service staff.

Bei Fragen zu Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal. +