

DAS TEGERNSEE |

Kulinarischer Jahresausklang 2022

HOCH ÜBER DEM TEGERNSEE



*Glück kann man nur festhalten,
indem man es weitergibt.*

Werner Mitsch

Restaurant Senger mit Barocksaal & Salon Senger

ELEGANTE ATMOSPHÄRE

Genießen Sie im Restaurant Senger ein täglich wechselndes Abendmenü in fünf Gängen (€ 105 pro Person | vegan € 95 pro Person) oder eine feine À-la-carte-Auswahl. Im Stil der klassischen, gehobenen Küche kombiniert das Team erlesene Produkte aus aller Welt in modernen Neuinterpretationen.

Am 25. & 26. Dezember 2022 laden wir ab 12.00 - 15.00 Uhr zu einem Festtagsbrunch - ganz im Zeichen des weihnachtlichen Zaubers (€ 55 pro Person).

Alpenbrasserie

LEGERES AMBIENTE

Freuen Sie sich in der Alpenbrasserie auf die geschmackliche Vielfalt der fünf Alpenländer, mit Raffinesse verfeinert und kreativ in Szene gesetzt. Wählen Sie dazu Ihre Lieblingsgerichte à la carte. Darüber hinaus servieren wir Ihnen auf Vorbestellung auch ein Fondue mit verschiedenen Beilagen sowie Vorspeise und Dessert (€ 95 pro Person).

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN.

Heiligabend
24. Dezember 2022

18.00 – 20.00 Uhr

20.15 – 22.00 Uhr

Restaurant Senger, Barocksaal,
Salon Senger & Alpenbrasserie
5-Gänge Weihnachtsmenü

Muskatkürbis

Vogersalat | Pistazie | Kartoffel

Gänse-Consommé

Ravioli | Trüffel | Sherry

Seesaibling

Quinoa | Ahorn | Granny Smith

Französische Entenbrust

Blaukraut | Sellerie | Mole

Donauwelle

Sauerkirsche | Joghurt | Dinkel

5-Gänge Weihnachtsmenü | vegan

Muskatkürbis

Vogersalat | Pistazie | Kartoffel

Tomatenessenz

Bärlauch | Kirschtomaten

Geräucherter Tofu

Quinoa | Ahorn | Granny Smith

Gegrillte und Gefüllte Zucchini

Süßkartoffel | Purpel Curry | Wildkräuter

Veganes Beeren-Orangen-Törtchen

1. Weihnachtsfeiertag
25. Dezember 2022

18.00 – 20.00 Uhr

20.15 – 22.00 Uhr

Restaurant Senger & Barocksaal
Festtagsbrunch | 12.00 - 15.00 Uhr

Alpenbrasserie
À la carte sowie Fondue

Restaurant Senger
À la carte sowie 5-Gänge Abendmenü

Rote Bete

Meerrettich | Schnittlauch | Kaviar des Feldes

Selleriecremesuppe

Boskop | Schnittlauch | Bacon

Loup de mer

Safran | Fenchel | Orange

US-Prime Teres Major

Rosenkohl | Marone | Kräutersaitling

Zitronenkuchen

Himbeere | Kalamansi | Baiser

5-Gänge Abendmenü | vegan

Rote Bete

Meerrettich | Schnittlauch | Kaviar des Feldes

Selleriecremesuppe

Boskop | Schnittlauch | Cashew

Artischocke

Fenchel | Safran | Pinienkerne

Weißwein Risotto

Kräutersaitlinge | Rosenkohl | Maronen

Tiramisu mit Spekulatius

Himbeeren

2. Weihnachtsfeiertag
26. Dezember 2022

18.00 – 20.00 Uhr

20.15 – 22.00 Uhr

Restaurant Senger & Barocksaal
Festtagsbrunch | 12.00 - 15.00 Uhr

Alpenbrasserie
À la carte sowie Fondue

Restaurant Senger
À la carte sowie 5-Gänge Abendmenü

Gänsebrust

Mandarine | Sellerie | Schwarze Nuss

Jerusalemartischocke

Petersilie | Hafer | Trüffel

Zander

Spinat | Senf | Belugalinsen

Hirschkalbsrücken

Pastinake | Steckrübe | Kürbis

Schokolade

Getreide | Balsamico | Karamell

5-Gänge Abendmenü | vegan

Kürbis

Sainte-Maure | Pumpernickel | Granatapfel

Topinambur Cremesuppe

Petersilie | Hafer | Trüffel

Beluga Linsen

Spinat | roter Senf

Rote Bete Maultaschen

Pastinake | Steckrübe | Apfelbalsam

Schokolade

Getreide | Balsamico | Karamell

27. Dezember 2022

18.00 – 20.00 Uhr

20.15 – 22.00 Uhr

Alpenbrasserie

À la carte sowie Fondue

Restaurant Senger

À la carte sowie 5-Gänge Abendmenü

Gelbflossen Thunfisch

Avocado | Koriander | Oolong Tee

Jakobsmuschel

Kokos | gelbes Curry | Basilikum

St. Pierre

Salatherz | Panko | Miso

Kalbsbacke

Teriyaki | Kürbis | Thai-Spargel

Mango

Joghurt | Chia | Passionsfrucht

5-Gänge Abendmenü | vegan

Tabouleh

Aubergine | Granatapfel | Avocado | Knäckebrot

Zitronengras Curryschaumsuppe

Kokos | Koriander

Risotto Venere

Artischocke | Grüner Spargel | Rucola

Gebackene Falafel

Gegrillter Romana | Linsencreme | Korianderpesto

Apfel-Nuss-Schnitte

Karamell | Bourbon Vanille

28. Dezember 2022

18.00 – 20.00 Uhr

20.15 – 22.00 Uhr

Alpenbrasserie

À la carte sowie Fondue

Restaurant Senger

À la carte sowie 5-Gänge Abendmenü

Schottischer Wildlachs

Zitrone | Staudensellerie | Granatapfel

Acquerello Risotto

Wintersalate | Maishähnchen | Granola

Heilbutt

Mangold | Parmesan | Buchweizen

Rehrücken

Spitzkohl | Petersilie | Hagebutte

Mascarpone

Vanille | Kakao | Früchte

5-Gänge Abendmenü | vegan

Knollensellerie

Haselnuss | Kaffee | Apfel

Acquerello Risotto

Wintersalate | Tomate | Granola

Zoodles

Roten Linsen | Chicorée

Jerusalemartischocke

Petersilie | Hafer | Trüffel

Kürbis Cheesecake Brownie

Blaubeere | Crumble

29. Dezember 2022

18.00 – 20.00 Uhr

20.15 – 22.00 Uhr

Alpenbrasserie

À la carte sowie Fondue

Restaurant Senger

À la carte sowie 5-Gänge Abendmenü

Weißer Tomate

Basilikum | Sorbet | Knäckebrot

Onsen-Ei

Spinat | Kartoffel | Mimolette

Adlerfisch

Lauch | Blumenkohl | Purple-Curry

Kalbsfilet

Brokkoli | Polenta | Bergamotte

Walnuss

Orange | Malz | Schokolade

5-Gänge Abendmenü | vegan

Weißer Tomate

Basilikum | Sorbet | Knäckebrot

Romanesco

Spinat | Kartoffel | Croutons

Gnocchi

Lauch | Blumenkohl | Purple-Curry

Korn

Brokkoli | Polenta | Bergamotte

Lebkuchenmousse

Glühweinkirschen | Minze

30. Dezember 2022

18.00 – 20.00 Uhr

20.15 – 22.00 Uhr

Alpenbrasserie

À la carte sowie Fondue

Restaurant Senger

À la carte sowie 5-Gänge Abendmenü

Gelbflossen Makrele

Grüne Paprika | Amarant | Olivenöl

Fenchel

Safran | Pastis | Queller

Steinbeißer

Fregola | Radicchio | Himbeere

Lammrücken

Bohnen | Blinis | Aubergine

Weißer Felchlin Schokolade

Rotwein | Hafer | Kaffee

5-Gänge Abendmenü | vegan

Grüne Paprika

Amarant | Olivenöl | Pak Choi

Fenchel

Safran | Pastis | Queller

Fregola

Radicchio | Himbeere | Wildkräuter

Seitan mariniert

Bohnen | Blinis | Aubergine

Kokos Panna Cotta

Kakicreme | Ingwer

31. Dezember 2022

19.00 Uhr

Restaurant Senger, Barocksaal,
Salon Senger & Alpenbrasserie

Menü-Finale in sechs Gängen

Milchkalbcarpaccio

Schwarzer Trüffel | Kräuter | Parmesan

Jakobsmuschel

Haselnuss | Brunnenkresse | Piment despelette

Hummerschaumsuppe

Ravioli | Cognac | Estragon

Island Kabeljau

Rote Bete | Wammerl | Mangold

US-Rinderfilet

Perlzwiebel | Schwarzwurzel | Kartoffel

Pflaume

Grüner Tee | Biskuit | Getreide

pro Person € 199

Menü-Finale in sechs Gängen | vegan

Gemüse-Carpaccio

Schwarzer Trüffel | Kräuter | Tomatensalsa

Brunnenkresse

Piemont Haselnuss | Piment despelette

Vegane Ravioli

Schwarze Walnuss | Rucola

Kartoffelrisotto

Pinienkerne | Paprika | Petersilie

Gebackene Schwarzwurzel

Kichererbse | Perlzwiebel | Vogelbeere

Pflaume

Grüner Tee | Biskuit | Getreide

pro Person € 189

01. Januar 2023

18.00 – 20.00 Uhr

20.15 – 22.00 Uhr

Alpenbrasserie

À la carte

Restaurant Senger

À la carte sowie 5-Gänge Vitalmenü

Rohkostsalat von Chioggia Bete

Radieschen | Wasabi Rauke

Orangen-Fenchel-Suppe

Gartenkresse | Chili

Perlgraupenrisotto

Petersilienwurzel | Frisée | Walnuss

Kikok Maishähnchen

Quinoa | Süßkartoffel | Romanesco

Avocadomousse

Hafercrumble | Grapefruit

5-Gänge Vitalmenü | vegan

Rohkostsalat von Chioggia Bete

Radieschen | Wasabi Rauke

Orangen-Fenchel-Suppe

Gartenkresse | Chili

Perlgraupenrisotto

Petersilienwurzel | Frisée | Walnuss

Kichererbse

Quinoa | Süßkartoffel | Romanesco

Avocadomousse

Hafercrumble | Grapefruit