ROMANTIK-MENÜ



Frische Datteln mit Ziegenkäse gefüllt
und mit Speck umwickelt
süß-saure Linsen | Chicorée | Feldsalat

***

Kürbis-Ingwer-Suppe
Orange | Brotcroûtons

***

Geschmortes Kalbsbäckchen
Rotweinjus | marktfrisches Gemüse
Kartoffelpüree

ODER

Kabeljaurücken auf der Haut gebraten
Paprika-Fenchel-Gemüse
Heidekartoffeln

***

Mousse und Tarte vom Rhabarber
Champagner-Sorbet

*

€ 52,00 | als Drei-Gang-Menü mit Suppe
€ 56,00 | als Drei-Gang-Menü mit Vorspeise
€ 68,00 | als Vier-Gang-Menü

Für Umbestellungen behalten wir uns eine Aufwandspauschale von 3,00 € vor.

Bitte weisen Sie uns auf Ihre Allergien hin.
Natürlich werden Ihre Speisen gewissenhaft und mit Bedacht zubereitet.
Kreuzkontaminationen können aber prinzipiell nicht ausgeschlossen werden.
Sprechen Sie uns gern an, wir helfen Ihnen bei der Auswahl oder reichen Ihnen auf Wunsch unsere allergen-gekennzeichnete Speisekarte.

Der Küchenannahmeschluss ist um 20.30 Uhr.
Samstag- und Sonntagmittag um 13.30 Uhr.

ROMANTIK
HOTEL & RESTAURANT



VORSPEISEN

Bunter Salatteller
mit knackig frischen Zupfsalaten
Avocado | Tomate | Gurke | Paprika
€ 11,00

wahlweise mit zwei gegrillten Scampi
€ 16,00

Carpaccio vom Heidschnuckenrücken
getrocknete Tomaten | Oliven | Artischocken
Rucola | Parmesan | Olivenöl | Balsamico
22,00€

Rückenstück vom Ikarimi-Räucherlachs
Crème fraîche | Saiblingskaviar
Zupfsalat | Avocado
€24,00

Terrine von Perlhuhn und Feigen
Cumberland-Sauce | Zupfsalat
€19,00

Faszination-Heide-Gin
am 13. April 2024 ab 17.30 Uhr

Tauchen Sie mit dem Heidebrenner Dr. Gerhard Bosselmann
in die Welt seines Heide-Gins ein. Verkostet werden seine
mittlerweile über die Grenzen der Heide hinweg
bekannten und selbstgebrannten Gins.

Kulinarisch abgerundet wird der Abend mit einem
gemeinsamen Dinner, das ebenso von der Vielfalt unserer
Lüneburger Heide inspiriert wird.

€ 80,00 pro Person
inkl. Gin-Tasting, Mineralwasser und Antipasti
während des Tastings,
anschließendes Zwei-Gang-Menü

HAUPTGERICHTE



Braun angebratenes Goulasch vom Hirschkalb
Pilze | Preiselbeeren | Wacholderrahm
Rotkraut | Kartoffelklöße
€ 30,00

Zartrosa gebratenes Rumpsteak
Rotweinjus | Schnippelbohnen
Bratkartoffeln
€ 38,00

Tagliatelle-Nudeln
Kräutersoße | marktfrisches Gemüse
Rucola | confierte Kirschtomaten | Parmesan
€ 21,00

wahlweise mit drei gegrillten Scampi
€ 29,00

HERZHAFT & RUSTIKAL

„Bauern-Frühstück“
Omelette aus zwei Eiern | knusprige Bratkartoffeln
Schinkenspeckwürfel | Zwiebeln
Essiggurke | Kräuter
€ 19,50

„Antipasti-Teller“
Italienischer Wurstaufschnitt | getrocknete Tomaten
Ligurische Oliven | gefüllte kleine Paprika
€ 19,00

Grobe Bratwurst (100g)
Speck-Zwiebel-Stippe | Senf | Wonnekraut
Heidekartoffeln
€15,80

DESSERTS

Crème brûlée von der Tahiti-Vanille
Mangokompott | Sorbet
€ 12,00

Sorbet des Tages
€ 4,50
mit Sekt aufgefüllt
€ 10,50

„Der Italiener“
Espresso-Krokanteis
mit Kaffeelikör
und Sahnetupfer
€ 6,50

Tasse Espresso mit zwei Pralinen nach Wahl
von der Confiserie Lauenstein
€ 6,80

Große Kugel „Mövenpick“ Eiscreme
-nach Angebot-
mit einem Tupfer Schlagsahne
€ 6.00

mit extra Eierlikör
oder Creme Cassis
€ 2,50

Auswahl von gereiften Rohmilchkäsen
Feigenchutney
€ 18,00