# ROMANTIK-MENÜ

Datteln mit Ziegenfrischkäse gefüllt
und Baconspeck umwickelt | süß-saure Linsen
Chicorée | Wildkräuter | geröstete Walnüsse

***

Kürbis-Ingwer-Suppe
Orange | geröstete Kürbiskerne

***

Geschmortes Kalbsbäckchen
Rotweinjus | Pfifferlinge
marktfrisches Gemüse | Kartoffelpüree

ODER

Arktisches Saiblingsfilet auf der Haut gebraten
Paprika-Fenchel-Gemüse
Heidekartoffeln

***

Haferflocken-Nuss-Crumble
Beerenfrüchtekompott
weißes Schokoladenmousse

*

€ 54,00 | als Drei-Gang-Menü mit Suppe
€ 58,00 | als Drei-Gang-Menü mit Vorspeise
€ 70,00 | 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

Salat von grünem Spargel | Mango
Avocado | Wildkräuter | Tomate | grüne Bohnenkerne
Scampi im Safran-Tempurateig gebacken
€ 17,00

Terrine vom Rehfilet mit Entenleberkern
Pfifferlinge | Pistazien
Preiselbeeren | Zupfsalat
€ 20,00

Carpaccio von der Heidschnucke
Olivenöl | Balsamico | getrocknete Tomaten
Parmesan | Artischocken
€ 22,00

Rückenstück vom Ikarimi-Räucherlachs
Crème fraîche | Saiblingskaviar
Zupfsalat | Avocado
€ 23,00

---

**Enten-Essen am 12. und 26. Oktober 2024**

Um 18.30 Uhr begrüßen wir Sie mit einer Aperitif-Auswahl
auf unserer Terrasse.

Freuen Sie sich danach auf:

Knusprige Heide-Ente
"kross und durchgebraten"
serviert mit Apfelrotkraut, Rosenkohl
Kartoffelklößen und Heidekartoffeln
***
"Der Italiener"
Espresso-Krokanteis mit Kahlùa
und Sahnetupfer
*
€ 58,00 pro Person
inklusive Apéritif

**Wir freuen uns auf Ihre Reservierung!**

# HAUPTGERICHTE

Zartrosa gebratenes Rumpsteak
vom australischen Weiderind
Rotweinjus
grüne Bohnen | Bratkartoffeln
€ 38,00

Geschmorte Heidschnuckenkeule
Pilze | Preiselbeeren | Wacholderrahm
marktfrisches Gemüse | Butterspätzle
€ 38,00

Zartrosa gebratener Rehrücken
Rosmarin-Pfeffersoße | Petersilienwurzelpüree
Rotkraut | Pfifferlinge
€ 48,00

Kartoffel-Spinat-Nocken
Tomaten-Kapernsoße | mediterranes Gemüse
Rucola | Parmesan
€ 26,00

wahlweise mit drei gegrillten Scampi
€ 32,00

# HERZHAFT & RUSTIKAL

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

mit zwei Bratwürste
19,50€

Drei milde Matjesfilets
„Hausfrauensoße“
Tomate | Gurke | Bratkartoffeln
€ 21,00

„Kaisersülze“ Mageres Beinfleisch
vom Schwein in Aspik
Remouladensoße | Tomate
Essiggurke | Bratkartoffeln
€ 18,00

# DESSERTS

Crème Brûlée von der Tahiti-Vanille
Zwetschgen-Kompott | Schokoladen-Eis
€ 13,00

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

„Der Italiener“
Espresso-Krokanteis
mit Kaffeelikör
und Sahnetupfer
€ 6,80

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

Große Kugel „Mövenpick“ Eiscreme
-nach Angebot-
mit einem Tupfer Schlagsahne
€ 6,50

mit extra Eierlikör
oder Creme Cassis
€ 2,50

Auswahl von gereiften Rohmilchkäsen
Feigenchutney
€ 18,00