

ROMANTIK-MENÜ



Terrine von Perlhuhn und Feigen
Cumberland-Sauce | Zupfsalat

Müdeener Hochzeitssuppe
Klare Kraftbrühe | Eierstich | Graupen
Fleischbällchen | Brechspargel

Geschmortes Kalbsbäckchen
Rotweinjus | marktfrisches Gemüse
Kartoffelpüree

ODER

Faroer Lachsfilet auf der Haut gebraten
confierte Kirschtomaten
Paprika-Fenchel-Gemüse
Heidekartoffeln

Warmer Schokoladenkuchen mit cremigem Kern
Mispel-Kompott | Mango-Joghurt-Eis

*

€ 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 Rinderfilet
getrocknete Tomaten | Oliven | Artischocken
Rucola | Parmesan | Olivenöl | Balsamico
€ 21,00

Frische Datteln mit Ziegenkäse gefüllt
und mit Speck umwickelt
süß-saure Linsen | Chicorée
Feldsalat
€ 15,00

MUTTERTAGS-MENÜ am 12. Mai 2024

Genießen Sie gemeinsame Zeit bei einem Vier-Gänge-Menü
in unserem Schäferstuben.

„Eine Mutter kann niemand ersetzen,
darum sollte man sie von Herzen schätzen!“

Am Muttertag ist es Zeit „Danke!“ zu sagen. Machen Sie Ihrer Mutter mit
unserem erlesenen Menü eine Freude und genießen Sie die gemeinsame
Zeit mit der Familie.

Wir freuen uns auf Ihre Reservierung!

HAUPTGERICHTE



Zartrosa gebratenes Rumpsteak
vom australischen Weiderind
Schalottenjus | marktfrisches Gemüse
Bratkartoffeln
€ 38,00

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

Heimischer Stangenspargel
(300g netto – geschält-)
zerlassene Butter | Sauce Hollandaise
Heidekartoffeln
€ 28,00

Dazu reichen wir wahlweise:
Katenschinken von Basedahl mild geräuchert 90g € 9,50
Saftkochschinken 90g € 9,50
Portion Räucherlachs 90g € 11,00
paniertes Kalbsrückenschnitzel 90g € 12,00

HERZHAFT & RUSTIKAL

Große Bratwurst (100g)
Speck-Zwiebel-Stippe | Senf | Wonnekraut
Heidekartoffeln
€ 15,80
mit zwei Bratwürste
€ 19,50

„Roastbeef kalt“
Remouladensoße | Essiggurke
Salatgarnitur | Bratkartoffeln
€ 29,00

„Kaisersülze“
Mageres Beinfleisch vom Schwein in Gelee
Remouladensoße | Essiggurke
Salatgarnitur | Bratkartoffeln
€ 19,50



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