

OSTER-MENÜ



Salat von weißem und grünem Spargel
Wildkräuter | Avocado | Mango | Cashewkerne
Scampo im Safran Tempura-Teig gebacken

Tomatenessenz
Markklößchen | Gemüsewürfel



Zartrosa gebratenes Karrée vom Osterlamm
Rosmarinjus | Birne | Preiselbeeren
Shiitake-Pilze | Rahmwirsing
Kartoffel-Quarkplätzchen



Mousse und Tarte vom Rhabarber
Champagnersorbet

*

€ 62,00 | als Drei-Gang-Menü mit Suppe
€ 68,00 | als Drei-Gang-Menü mit Vorspeise
€ 75,00 | 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.



ROMANTIK
HOTEL & RESTAURANT



VORSPEISEN

Bunter Salatteller
mit knackig frischen Zupfsalaten
Avocado | Tomate
Gurke | Paprika
€ 12,00

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

Terrine von Räucherlachs und Frischkäse
Zuckerschoten | Avocado
Mango | Zupfsalat
€ 19,00



HAUPTGERICHTE



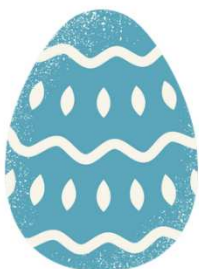
Saftig gebratene Maispouardenbrust
Sherrysahne | marktfrisches Gemüse
Taglierini-Nudeln
€ 30,00

Braun angebratenes Goulasch vom Hirschkalb
Pilze | Preiselbeeren | Wacholderrahm
Rotkraut | Kartoffelkloß
€ 33,00



Zanderfilet auf der Haut gebraten
Krustentierschaum | junger Lauch
Pastinakenpüree | confierte Kirschtomaten
€ 38,00

Bärlauch-Kartoffelnocken
weißer und grüner Spargel | Blattspinat
confierte Kirschtomaten | Parmesan | Cashewkerne
€ 29,00
wahlweise mit drei gegrillten Scampi
€ 36,00



DESSERTS



Crème brûlée von der Tahiti-Vanille
Mangokompott | Sorbet
€ 12,50

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

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