

# ROMANTIK-MENÜ



Salat von Wildkräutern  
grüner Spargel | Avocado  
Mango | Pinienkerne  
zwei gegrillte Scampi

\*\*\*

Gänse-Essenz  
Eierstich | Gemüsewürfel  
Markklößchen

\*\*\*

Medaillons vom Schweinefilet  
mit Baconspeck umwickelt  
grobe Senfsoße  
Marktgemüse | Bratkartoffeln

\*\*\*

Lauwarme Mohntarte  
Joghurtsoße  
Sorbet

\*

€ 42,00 | als Drei-Gang-Menü mit Suppe  
€ 46,00 | als Drei-Gang-Menü mit Vorspeise  
€ 54,00 | 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 21.00 Uhr.  
Samstag- und Sonntagmittag um 13.45 Uhr.

Unsere Gartenterrasse ist aus Rücksicht unserer Hotelgäste  
bis 22.00 Uhr geöffnet. Unser Restaurant bis 23.00 Uhr.



## VORSPEISE

---

Bunter Salatteller  
mit knackig frischen Zupfsalaten  
Wildkräuter | Avocado | Tomate  
Gurke | Paprika  
€ 9,50

Carpaccio von der Heidschnucke  
Rucola | Artischocken  
grüne Bohnenkerne | getrocknete Tomaten  
Parmesan | Olivenöl  
€ 19,00

Gebackener Ziegenfrischkäse  
Paprika-Mango-Kompott  
Zupfsalat  
€ 12,00

Terrine von der gebeizten Lachsforelle  
Meerrettich | Karottenmantel  
Saiblingskaviar | Kräuterschmand  
€ 16,00

Mittelstück vom geräuchertem  
Ikarimi-Lachs  
Crème fraîche | Saiblingskaviar  
€ 17,00

---

## SUPPEN

Krustentieressenz  
Hummer-Ravioli | Gemüsewürfel  
€ 13,00

Kürbis-Ingwersuppe  
Orange | geröstete Kürbiskerne  
€ 9,00

# HAUPTGERICHTE

---



Filetspitzen von Rind und Schwein  
Pilze | Pfeffersahne-Soße  
Butter-Spätzle | Beilagensalat  
€ 28,00

Zartrosa gebratener Rehrücken  
Wacholder-Rosmarin-Jus  
Petersilienwurzel | Rotkraut  
Kräuterseitlinge  
€ 44,00

Zanderfilet  
auf der Haut gebraten  
Paprika-Fenchel-Gemüse  
Heidekartoffeln  
€ 35,00

Cremiges Risotto  
junger Lauch | Rucola  
Artischocke | Tomate | Parmesan  
€ 19,00  
wahlweise mit 3 gegrillten Scampi  
€ 29,00

## HERZHAFT & RUSTIKAL

„Heidschnucken-Knipp“  
Grützwurst von der Heidschnucke  
in der Pfanne geschwenkt  
Preiselbeeren | Essiggurke  
Bratkartoffeln  
€ 18,00

Drei milde Matjesfilets  
„Hausfrauensoße“ | Tomate | Gurke  
Bratkartoffeln  
€ 18,50



## DESSERTS

---

Crème brûlée von der Tahiti-Vanille  
Zwetschgenkompott  
Sorbet  
€ 10,50

Pralineneisparfait  
Zitrusfrüchtekompott  
Minze | Mandelkrokant  
€ 12,50

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

„Der Italiener“  
Espresso-Krokanteis  
mit Kaffeelikör  
und Sahnetupfer  
€ 5,50

Tasse Espresso mit zwei Pralinen nach Wahl  
von der Confiserie Lauenstein  
€ 6,50

Große Kugel „Mövenpick“ Eiscreme  
-nach Angebot-  
mit einem Tupfer Schlagsahne  
€ 5,00  
mit extra Eierlikör  
oder Creme Cassis  
€ 2,50

Auswahl von gereiften Rohmilchkäsen  
Feigenchutney  
€ 14,00