

# ROMANTIK-MENÜ



Bunter Salat mit Römersalatherzen  
grüner Spargel | Bohnenkerne  
Avocado | Melone | Purple Shiso Cress  
zwei gebratene Scampi

\*\*\*

Fenchel-Orangen-Suppe  
Brotcroûtons

\*\*\*

Geschmorter Kalbstafelspitz  
Madeirarahm | marktfrisches Gemüse  
Thymiankartoffeln

\*\*\*

Haferflocken-Nuss-Crumble  
Bitterschokoladenkrem  
Beerenfrüchtekompott

\*

€ 43,00 | als Drei-Gang-Menü mit Suppe  
€ 48,00 | als Drei-Gang-Menü mit Vorspeise  
€ 56,00 | 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 22.30 Uhr.



## VORSPEISE

---

Bunter Salatteller  
mit knackig frischen Zupfsalaten  
Avocado | Tomate  
Gurke | Paprika  
€ 10,50

Carpaccio von der Heidschnucke  
Rucola | Artischocken  
grüne Bohnenkerne | getrocknete Tomaten  
Parmesan | Olivenöl  
€ 21,00

Terrine Wachtelbrust und Entenleber  
Trompetenpilze | Sauce Cumberland  
Zupfsalat  
€ 16,00

„Burrata“  
Cremiger Mozzarellafrischkäse  
Rucola | Strauchtomaten | Röstzwiebeln  
Pinienkerne | alter Balsamico  
€ 11,00

Rückenstück vom Ikarimi-Räucherlachs  
Crème fraîche | Saiblingskaviar  
Zupfsalat | Avocado  
€ 17,00

---

## SUPPEN

Krustentier-Essenz  
Hummer-Ravioli | Gemüsewürfel  
€ 15,00

Zitronengrascurrysuppe  
Kokosmilch | Brotcroûtons  
€ 10,00

# HAUPTGERICHTE

---



Goulasch vom Hirschkalb  
Pilze | Preiselbeeren  
Wacholderrahm | Rotkraut | Kartoffelkloß  
€ 27,00

Zartrosa gebratenes Rumpsteak vom U.S. Prime-Beef  
Schalottenjus | Schnippelbohnen  
Bratkartoffeln  
€ 35,00

Zartrosa gebratener Rehrücken  
Pfeffer-Kirschsoße  
Petersilienwurzelpüree | Rotkraut  
€ 48,00

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

Cremiges Risotto | Rucola  
grüner Spargel | Bohnenkerne  
confierte Kirschtomaten | Pinienkerne  
€ 21,00  
wahlweise mit drei gegrillten Scampi  
€ 30,00

Mediterranes Gemüse  
Oliven | Pinienkerne | Pesto  
Kartoffel-Gnocchi  
€ 21,00

## HERZHAFT & RUSTIKAL

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

Drei milde Matjesfilets „Hausfrauen Art“  
Bratkartoffeln | Salatgarnitur  
€ 18,00



## DESSERTS

---

Crème brûlée von der Tahiti-Vanille  
Erdbeeren | Sorbet  
€ 11,00

Variation von Rhabarber  
und Himbeeren  
€ 13,00

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

„Der Italiener“  
Espresso-Krokanteis  
mit Kaffeelikör  
und Sahnetupfer  
€ 6,00

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

Große Kugel „Mövenpick“ Eiscreme  
-nach Angebot-  
mit einem Tupfer Schlagsahne  
€ 5,40  
mit extra Eierlikör  
oder Creme Cassis  
€ 2,50

Auswahl von gereiften Rohmilchkäsen  
Feigenchutney  
€ 14,00