

ROMANTIK-MENÜ



Terrine von der Eismeerforelle
geräucherte Kartoffel
Zupfsalat

Zitronengras-Curryschaumsüppchen
Kokosmilch | Brotcroûtons

Medaillons vom Schweinefilet
mit Baconspeck umwickelt
Pfeffersoße
Marktgemüse | Bratkartoffeln

Haferflocken-Nuss-Crumble
Quarkmousse
Beerenfrüchte-Kompott

*

€ 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 vom Rinderfilet
Rucola | Artischocken
Pfefferlinge | getrocknete Tomaten
Parmesan | Olivenöl
€ 19,00

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

Terrine von der Wachtelbrust
mit Entenleberkern
Sauce Cumberland | Zupfsalat
€ 18,00

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

SUPPEN

Krustentier-Schaumsüppchen
Hummer-Ravioli | Gemüsewürfel
€ 13,00

Tomaten-Essenz
Eierstich | Gemüsewürfel
Markklößchen
€ 9,00

HAUPTGERICHTE



Geschmorte Heidschnuckenkeule
Pfifferlinge | Preiselbeeren
Wacholderrahm
Apfelrotkraut | Kartoffelkloß
€ 32,00

Portion Pfifferlinge
Kräutersahne | grüne Erbsen
Taglierini-Nudeln
€ 27,00

Zartrosa gebratener Rehrücken
Kirsch-Pfeffer-Sauce
Petersilienwurzelpüree
Rotkraut | Pfifferlinge
€ 44,00

Arktisches Saiblinsfilet auf der Haut gebraten
Paprika-Fenchel-Gemüse
Heidekartoffeln
€ 29,00

Cremiges Risotto
junger Lauch | Rucola
Artischocke | Tomate | Parmesan
€ 19,00
wahlweise mit 3 gegrillten Scampi
€ 27,00

HERZHAFT & RUSTIKAL

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

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



DESSERTS

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

Himbeer-Eis-Parfait mit Himbeergeist
Holunderblüten-Gelee | Pistazie
€ 13,00

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