

ROMANTIK-MENÜ



Bunter Salat mit Wildkräutern
grüner Spargel | Bohnenkerne
Avocado | Mango | Kräuterseitlinge
zwei gebratene Scampi

Kürbis-Ingwer-Suppe
Orange | Kürbiskernkrokant

Geschmortes Kalbsbäckchen
Rotweinjus | marktfrisches Gemüse
Kartoffelpüree

Haferflocken-Nuss-Crumble
Beerenfrüchtekompott
Gewürz-Kaffeemousse

*

€ 45,00 | als Drei-Gang-Menü mit Suppe
€ 50,00 | als Drei-Gang-Menü mit Vorspeise
€ 58,00 | als Vier-Gang-Menü

Für Umbestellungen behalten wir uns eine Aufwandspauschale von 3,00 € vor.

Bitte weisen Sie uns auf Ihre Allergien hin.

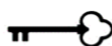
Natürlich werden Ihre Speisen gewissenhaft und mit Bedacht zubereitet.

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.



ROMANTIK
HOTEL & RESTAURANT



VORSPEISE

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

Terrine von der Wachtelbrust
mit Entenleberkern
Sauce Cumberland | Zupfsalat
€ 19,00

Carpaccio vom Rinderfilet
Rucola | Artischocken
grüne Bohnenkerne | getrocknete Tomaten
Parmesan | Olivenöl
€ 21,00

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

Rückenstück vom Ikarimi-Räucherlachs
Crème fraîche | Saiblingskaviar
Zupfsalat | Avocado
€ 21,00

SUPPEN

Essenz von der Heide-Ente
Gemüsewürfel | Markklößchen
€ 10,50

Schaumsüppchen von Steinpilzen
Brotcroûtons
€ 10,50

HAUPTGERICHTE



Ofenfrischer Gänsebraten
Apfel-Rosinen-Füllung | Rotkraut
Kartoffelkloß
€ 48,00

Zartrosa gebratenes Rumpsteak
vom australischen Weiderind
Schalottenjus | Steckrübengemüse
Bratkartoffeln
€ 36,00

Zanderfilet auf der Haut gebraten
confierte Kirschtomaten
Paprika-Fenchelgemüse
Heidekartoffeln
€ 36,00

Cremiges Risotto | Rucola
grüner Spargel | Bohnenkerne
Kräuterseitlinge | confierte Kirschtomaten
Pinienkerne
€ 22,00
wahlweise mit drei gegrillten Scampi
€ 30,00

HERZHAFT & RUSTIKAL

„Kaisersülze“
Mageres Beinflisch vom Schwein in Aspik
Remouladensoße | Essiggurke
Tomate | Bratkartoffeln
€ 19,00

„Strammer Max“
Bauernbrot | Würfelschinken
ein Spiegelei | Essiggurke | Salatgarnitur
€ 14,00



DESSERTS

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

Lauwarme Mohntarte
Joghurtsoße | Himbeersorbet
€ 11,00

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