

ROMANTIK-MENÜ



Wildkräutersalat
weißer und grüner Spargel | Mango | Avocado
zwei gegrillte Scampi

„Müdeener Hochzeitssuppe“

Geschmorter Kalbstafelspitz
Madeirarahm | marktfrisches Gemüse
Butter-Spätzle

Haferflocken-Nuss-Crumble
weiße Schokoladenkrem
Beerenfrüchtekompott

*

€ 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 22.30 Uhr.



ROMANTIK
HOTEL & RESTAURANT



VORSPEISE

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

Terrine von Rehfilet und Entenleber
Quittenchutney | Kräuterseitlinge
Pistazien | Zupfsalat
€ 18,00

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

Rückenstück vom Ikarami-Räucherlachs
Crème fraîche | Saiblingskaviar
Zupfsalat | Avocado
€ 16,00

SUPPEN

Krustentier-Essenz
Hummer-Ravioli | Gemüsewürfel
€ 14,00

Zitronengrascurrysuppe
Kokosmilch | Brotcroûtons
€ 9,50

HAUPTGERICHTE



Portion frischer Stangenspargel
zerlassene Butter | Sauce Hollandaise
Heidekartoffeln
€ 24,00
zusätzlich mit Heidekatenschinken € 9,50
oder mit panierten Kalbsschnitzel € 11,00

Zartrosa gebratenes Rumpsteak vom U.S. Prime-Beef
Schalottenjus | Schnippelbohnen
Bratkartoffeln
€ 34,00

Zartrosa gebratener Rehrücken
Wacholder-Rosmarin-Jus
Selleriepüree | Rotkraut
Kräuterseitlinge
€ 48,00

Färöer Lachsfilet auf der Haut gebraten
Paprika-Fenchel-Gemüse
confierte Kirschtomaten | Heidekartoffeln
€ 34,00

Bärlauch-Kartoffelnocken
weißer und grüner Spargel
confierte Kirschtomaten | Pinienkerne
€ 21,00
wahlweise mit drei gegrillten Scampi
€ 29,00

HERZHAFT & RUSTIKAL

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



DESSERTS

Zitronengras-Crème brûlée
Ananaskompott
Cokos-Crisp-Eis
€ 11,00

Variation von Rhabarber
und Himbeeren
€ 12,00

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