

# ROMANTIK-MENÜ

---



Terrine gebeizte Lachsforelle  
mit Meerrettich im Karottenmantel  
Creme fraîche | Saiblingskaviar | Zupfsalat

\*\*\*

Kürbis-Ingwersuppe  
Orange | Brotcroûtons

\*\*\*

Saftig gebratene Maispoulardenbrust  
Sherry-Sahne | marktfrisches Gemüse  
Taglierini-Nudeln

## ODER

Filet vom Wolfsbarsch auf der Haut gebraten  
Paprika-Fenchel-Gemüse  
Heidekartoffeln

\*\*\*

Lauwarme Mohntarte  
Joghurtsoße | Sorbet

\*

€ 46,00 | als Drei-Gang-Menü mit Suppe  
€ 50,00 | als Drei-Gang-Menü mit Vorspeise  
€ 60,00 | 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 20.30 Uhr.  
Samstag- und Sonntagmittag um 13.30 Uhr.**

**Unsere Gartenterrasse ist aus Rücksicht auf unsere Hotelgäste  
nur bis 22.00 Uhr geöffnet. Unser Restaurant bis 22.30 Uhr.**



## VORSPEISEN

---

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

„Burrata“  
cremiger Mozzarella-Käse | Strauchtomaten  
Rucola | Basilikumpesto  
Röstzwiebeln  
€ 12,00

Rückenstück vom Ikarimi-Räucherlachs  
Crème fraîche | Saiblingskaviar  
Zupfsalat | Avocado  
€ 22,00

---

### Event: Enten-Essen am 30. September & 11. Oktober 2023

Um 18.30 Uhr begrüßen wir Sie  
mit einer Aperitifauswahl auf unserer Terrasse.

Freuen Sie sich danach auf:  
Knusprige Heideente  
"kross und durchgebraten"  
serviert mit Apfelrotkraut, Rosenkohl  
Kartoffelklößen und Heidekartoffeln

\*\*\*

"Der Italiener"  
Espresso-Krokanteis mit Kahlúa  
und Sahnetupfer

\*

€ 58,00 pro Person  
inklusive Apéritif

**Reservieren Sie schon jetzt!**

# HAUPTGERICHTE

---



Geschmorte Heidschnuckenkeule  
Pilze | Preiselbeeren  
Wacholderrahm  
Rotkraut | Kartoffelkloß  
€ 36,00

Zartrosa gebratenes Rumpsteak  
vom australischen Weiderind  
Rotweinjus | Pfifferlinge  
Bratkartoffeln  
€ 36,00

Taglierini-Nudeln  
Tomaten-Kapernsoße | mediterranes Gemüse  
Parmesan | confierte Kirschtomaten  
€ 21,00

wahlweise mit gegrillten Scampi  
€ 30,00

## HERZHAFT & RUSTIKAL

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

Drei milde Matjesfilets „Hausfrauen Art“  
Salatgarnitur | Bratkartoffeln  
€ 19,00



## DESSERTS

---

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

Sorbet des Tages  
€ 4,50  
mit Crémant 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  
€ 16,00