

ROMANTIK-MENÜ



Salat von weißem und grünem Spargel
Wildkräutern | Avocado | Mango | Pinienkerne
Scampo in Tempura-Safran Teig gebacken

Tomatencremesuppe
Sahnehaube | Brotcroûtons

Geschmortes Kalbsbäckchen
Rotweinjus | marktfrisches Gemüse
Kartoffelpüree

Haferflocken-Nuss-Crumble
Bitterschokoladenmousse
frische Erdbeeren

*

€ 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 20.30 Uhr.
Samstag- und Sonntagmittag um 13.30 Uhr.

Unsere Gartenterrasse ist aus Rücksicht unserer Hotelgäste
bis 22.00 Uhr geöffnet. Unser Restaurant bis 22.30 Uhr.



VORSPEISEN

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

Terrine Wachtelbrust mit Entenleberkern
Sauce Cumberland | Zupfsalat
€ 16,00

„Vitello tonnato“
Scheiben vom gebratenen Kalbsrücken
Thunfisch-Kapernsoße | Oliven | Artischocke
€ 21,00

„Burrata“
cremiger Mozzarellakäse | Strauchtomaten
Rucola | Basilikumpesto | Röstzwiebeln
€ 12,00

Rückenstück vom Ikarimi-Räucherlachs
Crème fraîche | Saiblingskaviar
Zupfsalat | Avocado
€ 24,00

SUPPEN

„Müdeener Hochzeitssuppe“
Brechspargel | Eierstich
Graupen | Fleischklößchen
€ 10,50

Schaumsüppchen von Bärlauch
mit Räucherlachsstreifen | Brotcroûtons
€ 9,50

HAUPTGERICHTE



Zartrosa gebratener Rehrücken
Molesoße | Kräuterseitlinge | Rotkraut
Petersilienwurzelpüree
€ 50,00

Zartrosa gebratenes Rumpsteak vom U.S. Prime-Beef
Schalottenjus | Schnippelbohnen
Bratkartoffeln
€ 36,00

Medaillons vom arktischen Saiblingsfilet
auf der Haut gebraten | Paprika-Fenchel-Gemüse
confierte Kirschtomaten | Heidekartoffeln
€ 32,00

Cremiges Bärlauch-Risotto
Ragout von weißem und grünem Spargel
confierte Kirschtomaten | Rucola
€ 23,00
wahlweise mit gebratenem Kaninchenrücken
Parmaschinken | Salbei
€ 35,00

HERZHAFT & RUSTIKAL

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



DESSERTS

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

Lauwarme Mohnkarte
Joghurtsoße | Himbeersorbet
€ 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