

ROMANTIK-MENÜ



Bunter Salat mit Wildkräutern
grüner Spargel | Bohnenkerne
Avocado | Melone | Pfifferlinge
zwei gebratene Scampi

Tomatenessenz
Gemüsewürfel | Basilikum-Nocken

Geschmortes Kalbsbäckchen
Rotweinjus | marktfrisches Gemüse
Kartoffelpüree

Amaretto-Mascarponeschaum
frische Beerenfrüchte
Sorbet

*

€ 43,00 | als Drei-Gang-Menü mit Suppe
€ 48,00 | als Drei-Gang-Menü mit Vorspeise
€ 56,00 | 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.



VORSPEISE

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

Carpaccio von der Heidschnucke
Rucola | Artischocken
grüne Bohnenkerne | getrocknete Tomaten
Parmesan | Olivenöl
€ 21,00

Terrine von der gebeizten Lachsforelle
Meerrettichschaum
gelber Karottenmantel | Zupfsalat
€ 15,00

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

Rückenstück vom Ikarimi-Räucherlachs
Crème fraîche | Saiblingskaviar
Zupfsalat | Avocado
€ 17,00

SUPPEN

Krustentieressenz
Hummer-Ravioli
€ 14,00

Schaumsüppchen von Pfifferlingen
Brotcroûtons
€ 10,00

HAUPTGERICHTE



Geschmorte Heidschnuckenkeule
Pilze | Preiselbeeren
Wacholderrahm | Rotkraut | Kartoffelkloß
€ 34,00

Zartrosa gebratenes Rumpsteak vom U.S. Prime-Beef
Schalottenjus | Beilagen Salat
Bratkartoffeln
€ 35,00

Zartrosa gebratener Rehrücken
Pfeffer-Kirschsoße | Pfifferlinge
Petersilienwurzelpüree | Rotkraut
€ 48,00

Medaillons vom Seeteufel
Paprika-Fenchel-Gemüse
Heidekartoffeln
€ 35,00

Cremiges Risotto | Rucola
grüner Spargel | Bohnenkerne | Pfifferlinge
confierte Kirschtomaten | Pinienkerne
€ 21,00
wahlweise mit drei gegrillten Scampi
€ 30,00

HERZHAFT & RUSTIKAL

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

Drei milde Matjesfilets „Hausfrauen Art“
Bratkartoffeln | Salatgarnitur
€ 18,00



DESSERTS

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

Knusperpraline
Quarkkrem | Gianduja-Schokoladenkrem
Himbeere | Knusperkrokant
Zitronen- Thymian Eis
€ 12,50

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