

ROMANTIK-MENÜ



Salat von Wildkräutern
grüner Spargel | Avocado
Mango | Pinienkerne
zwei gegrillte Scampi

Gänse-Essenz
Eierstich | Gemüsewürfel
Markklößchen

Geschmortes Kalbsbäckchen
Rotweinjus
Steckrüben-Karottengemüse
Kartoffelpüree

Mousse au chocolate
Vanillesoße | Orangenfilets

*

€ 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 23.00 Uhr.



VORSPEISE

Bunter Salatteller
mit knackig frischen Zupfsalaten
Wildkräuter | Avocado | Tomate
Gurke | Paprika
€ 9,50

Carpaccio von der Heidschnucke
Rucola | Artischocken
grüne Bohnenkerne | getrocknete Tomaten
Parmesan | Olivenöl
€ 19,00

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

Terrine von der gebeizten Lachsforelle
Meerrettich | Karottenmantel
Saiblingskaviar | Kräuterschmand
€ 16,00

Mittelstück vom geräuchertem
Ikarimi-Lachs
Crème fraîche | Saiblingskaviar
€ 17,00

SUPPEN

Krustentieressenz
Hummer-Ravioli | Gemüsewürfel
€ 13,00

Kürbis-Ingwersuppe
Orange | geröstete Kürbiskerne
€ 9,00

HAUPTGERICHTE



Medaillons vom Schweinefilet
mit Baconspeck umwickelt
grobe Senfsoße
Marktgemüse | Bratkartoffeln
€ 26,00

Zartrosa gebratener Rehrücken
Wacholder-Rosmarin-Jus
Petersilienwurzel | Rotkraut
Kräuterseitlinge
€ 44,00

Zanderfilet
auf der Haut gebraten
Paprika-Fenchel-Gemüse
Heidekartoffeln
€ 35,00

Cremiges Risotto
junger Lauch | Rucola
Artischocke | Tomate | Parmesan
€ 19,00
wahlweise mit 3 gegrillten Scampi
€ 29,00

HERZHAFT & RUSTIKAL

„Heidschnucken-Knipp“
Grützwurst von der Heidschnucke
in der Pfanne geschwenkt
Preiselbeeren | Essiggurke
Bratkartoffeln
€ 18,00

„Vesper Brett“
Heidekatenschinken | Hausmacher Wurst
Käse | Senf | Essiggurke | Brot | Butter
€ 19,00



DESSERTS

Crème brûlée von der Tahiti-Vanille
Zwetschgenkompott
Sorbet
€ 10,50

Pralineneisparfait
Zitrusfrüchtekompott
Minze | Mandelkrokant
€ 12,50

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