OSTER-MENÜ



Terrine von der gebeizten Lachsforelle
mit Meerrettich
im gelben Karottenmantel | grüner Spargel
Avocado | Zupfsalat
Saiblingskaviar | Crème fraîche

***

Schaumsüppchen vom jungen Bärlauch
Flußkrebsschwänze | Brotcroûtons



***

Zartrosa gebratener Osterlammrücken
Birne | Preiselbeeren | Wacholderjus
Rahmwirsing | Kartoffel-Quarkplätzchen

***

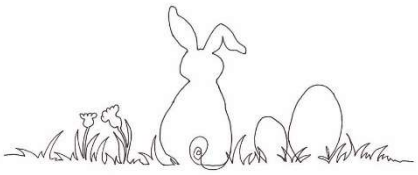
Variation von
Rhabarber und Erdbeeren



ODER

Auswahl von Rohmilchkäse
aus dem Reifekeller von Waltmann
Feigensenf | Walnüsse
Früchtebrot

€ 64,00 | als Drei-Gang-Menü mit Suppe
€ 69,00 | als Drei-Gang-Menü mit Vorspeise
€ 80,00 | 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.
Küchenannahme von 12.00 bis 13.30 Uhr und von 18.00 Uhr bis 20.30 Uhr

ROMANTIK®
HOTEL & RESTAURANT

VORSPEISE

Rückenstück vom Ikarimi-Räucherlachs
Crème fraîche | Ketakaviar
Avocado | Zupfsalat
€ 25,00

Bunter Salatteller
mit knackig frischen Zupfsalaten
Avocado | Tomate | Gurke | Paprika
€ 12,00
wahlweise mit
gratiniertem Ziegenfrischkäse
€ 17,00

Carpaccio vom Rinderfilet
Olivenöl | Balsamico | getrocknete Tomaten
Parmesan | Artischocken
€ 23,00

SUPPE

Müdener Hochzeitssuppe
klare Kraftbrühe | Eierstich
Graupen | Fleischbällchen | Brechspargel
€ 12,50

Ab 18:00 Uhr
Freuen Sie sich auf
einen sommerlichen
und kulinarischen Abend
in unserem malerischen Hotelgarten.
€155,00 pro Person
inklusive aller Speisen und Getränke



HAUPTGERICHTE



Goulasch vom Hirschkalb
Pilze | Preiselbeeren | Wacholderrahm
Rotkraut | Kartoffelklöße
€ 34,00

Geschmortes Kalbsbäckchen
Rotweinjus | Kartoffelpüree
Marktfrisches Gemüse
€ 38,00

cremiges Carnaroli Risotto | junger Lauch | Erbsen
Spitzmorcheln | grüner Spargel
confierte Kirschtomaten |
Parmesan
€ 29,00

Wahlweise mit
Zanderfilet auf der Haut gebraten
€42,00

Saftig gebratene Perlhuhnbrust
Morchelrahm | Frühlingsgemüse
Tagliarini-Nudeln
€ 38,00

DESSERTS

Kokosnuss-Kaffee-Créme Brûlée
Ananas-Kompott | Pinacolada-Sorbet
€ 14,00

Sorbet des Tages
€ 6,00
mit Crémant aufgefüllt
€ 13,00

„Der Italiener“
Espresso-Krokant Eis
mit Kaffeelikör
und Sahnetupfer
€ 7,50



Auswahl von Rohmilchkäse
aus dem Reifekeller von Waltmann
Feigensenf | Walnüsse
Früchtebrot
€ 19,00

Tasse Espresso mit zwei Pralinen nach Wahl
von der Confiserie Lauenstein
€ 7,50

Große Kugel „Mövenpick“ Eiscreme
-nach Angebot-
mit einem Tupfer Schlagsahne
€ 7,00

mit extra Eierlikör
oder Creme Cassis
€ 2,80

