

# ROMANTIK-MENÜ

---



Terrine von Perlhuhn und Feigen  
Cumberland-Sauce | Zupfsalat

\*\*\*

Müdeener Hochzeitssuppe  
Klare Kraftbrühe | Eierstich | Graupen  
Fleischbällchen | Brechspargel

\*\*\*

Geschmortes Kalbsbäckchen  
Rotweinjus | marktfrisches Gemüse  
Kartoffelpüree

**ODER**

Faröer Lachsfilet auf der Haut gebraten  
confierte Kirschtomaten  
Paprika-Fenchel-Gemüse  
Heidekartoffeln

\*\*\*

Warmer Schokoladenkuchen mit cremigem Kern  
Mispel-Kompott | Mango-Joghurt-Eis

\*

€ 52,00 | als Drei-Gang-Menü mit Suppe  
€ 56,00 | als Drei-Gang-Menü mit Vorspeise  
€ 68,00 | 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.**



**ROMANTIK**  
HOTEL & RESTAURANT



## VORSPEISEN

---

Bunter Salatteller  
mit knackig frischen Zupfsalaten  
Avocado | Tomate | Gurke | Paprika  
€ 11,00

wahlweise mit zwei gegrillten Scampi  
€ 16,00

Carpaccio vom Rinderfilet  
getrocknete Tomaten | Oliven | Artischocken  
Rucola | Parmesan | Olivenöl | Balsamico  
€ 21,00

Frische Datteln mit Ziegenkäse gefüllt  
und mit Speck umwickelt  
süß-saure Linsen | Chicorée  
Feldsalat  
€ 15,00

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

---

### MUTTERTAGS-MENÜ am 12. Mai 2024

Genießen Sie gemeinsame Zeit bei einem Vier-Gänge-Menü  
in unserem Schäferstuben.

„Eine Mutter kann niemand ersetzen,  
darum sollte man sie von Herzen schätzen!“

Am Muttertag ist es Zeit „Danke!“ zu sagen. Machen Sie Ihrer Mutter mit  
unserem erlesenen Menü eine Freude und genießen Sie die gemeinsame  
Zeit mit der Familie.

**Wir freuen uns auf Ihre Reservierung!**

# HAUPTGERICHTE

---



Zartrosa gebratenes Rumpsteak  
vom australischen Weiderind  
Schalottenjus | marktfrisches Gemüse  
Bratkartoffeln  
€ 38,00

Braun angebratenes Goulasch vom Hirschkalb  
Pilze | Preiselbeeren | Wacholderrahm  
Rotkraut | Kartoffelkloß  
€ 30,00

Zartrosa gebratener Rehrücken  
Birne | Preiselbeeren | Rosmarinjus  
Shiitake-Pilze | Rotkraut  
Petersilienwurzelpüree  
€ 48,00

## HERZHAFT & RUSTIKAL

Grobe Bratwurst (100g)  
Speck-Zwiebel-Stippe | Senf | Wonnekraut  
Heidekartoffeln  
€ 15,80

mit zwei Bratwürste  
€ 19,50

„Roastbeef kalt“  
Remouladensoße | Essiggurke  
Salatgarnitur | Bratkartoffeln  
€ 29,00

„Kaisersülze“  
Mageres Beinfleisch vom Schwein in Gelee  
Remouladensoße | Essiggurke  
Salatgarnitur | Bratkartoffeln  
€ 19,50



## DESSERTS

---

Crème brûlée von der Tahiti-Vanille  
Mangokompott | Sorbet  
€ 12,00

Sorbet des Tages  
€ 4,50  
mit Sekt aufgefüllt  
€ 10,50

„Der Italiener“  
Espresso-Krokanteis  
mit Kaffeelikör  
und Sahnetupfer  
€ 6,50

Tasse Espresso mit zwei Pralinen nach Wahl  
von der Confiserie Lauenstein  
€ 6,80

Große Kugel „Mövenpick“ Eiscreme  
-nach Angebot-  
mit einem Tupfer Schlagsahne  
€ 6.00

mit extra Eierlikör  
oder Creme Cassis  
€ 2,50

Auswahl von gereiften Rohmilchkäsen  
Feigenchutney  
€ 18,00