

ROMANTIK-MENÜ



Salat von Zuckerschoten
Avocado | Wildkräuter | Charentais-Melone | Pfifferlinge
Scampo in Tempurateig gebacken

Müdeener Hochzeitssuppe
Klare Kraftbrühe | Eierstich | Graupen
Fleischbällchen | Brechspargel

Geschmortes Kalbsbäckchen
Rotweinjus | marktfrisches Gemüse
Kartoffelpüree

ODER

Zanderfilet auf der Haut gebraten
Paprika-Fenchel-Gemüse
Heidekartoffeln

Haferflocken-Nuss-Crumble
Mangokompott
weißes Schokoladenmousse

*

€ 54,00 | als Drei-Gang-Menü mit Suppe
€ 58,00 | als Drei-Gang-Menü mit Vorspeise
€ 70,00 | 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.**



VORSPEISEN

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

Terrine von Wachtelbrust mit Entenleberkern
Pfifferlinge | Preiselbeeren
Zupfsalat
€ 19,00

„Burrata“
cremiger Mozzarellafrischkäse
Strauchtomaten | Rucola | getrocknete Tomate
Olivenöl | Balsamicoessig | Röstzwiebeln | Parmesan
€ 16,00

Rückenstück vom Ikarimi-Räucherlachs mit Sesam und Alge
Crème fraîche | Saiblingskaviar
Zupfsalat | Avocado
€ 24,00

19. Sommerfest am 27. Juli 2024

Erleben Sie einen abwechslungsreichen Sommerabend mit vielen
kulinarischen Köstlichkeiten und freundlichem Service
in unserem Hotelgarten.

Wir begrüßen Sie ab 17.00 Uhr mit einem Glas Winzersekt und verwöhnen
Sie mit vielfältigen kulinarischen Highlights von kleinen Vorspeisen, Fisch-
und Fleischspezialitäten vom Grill und aus dem BBQ-Smoker bis zu den
süßen Versuchungen zum Dessert. Begleitet wird dieser Abend mit einer
erlesenen Weiß- und Rotweinauswahl.

€ 148,00 pro Person inkl. aller angebotenen
Speisen und Getränke bis 24.00 Uhr

Wir freuen uns auf Ihre Reservierung!

HAUPTGERICHTE



Zartrosa gebratenes Rumpsteak
vom australischen Weiderind
Schalottenjus | Bratkartoffeln
Beilagensalat
€ 39,00

Geschmorte Heidschnuckenkeule
Pilze | Preiselbeeren | Wacholderrahm
Rotkraut | Kartoffelkloß
€ 35,00

Portion Pfifferlinge in Kräutersahne
confierte Kirschtomaten | Parmesan
Tagliatelle-Nudeln
€ 29,00

HERZHAFT & RUSTIKAL

Drei milde Matjesfilets
„Hausfrauensoße“
Tomate | Gurke | Bratkartoffeln
€ 21,00

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

mit zwei Bratwürste
€ 19,50

„Kaisersülze“ Mageres Beinflfleisch vom Schwein in Aspik
Remouladensoße | Tomate
Essiggurke | Bratkartoffeln
€ 19,50



DESSERTS

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

Portion frische Erdbeere
mit Vanillerahmeis
und Schlagsahne
€ 10,50

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