

ROMANTIK-MENÜ



Terrine von der Wachtelbrust mit Entenleberkern
Sauce Cumberland | Zupfsalat

Krustentierschaumsüppchen
Hummerravioli

Zartrosa gebratener Heidschnuckenrücken
Birne | Preiselbeeren | Pilze
Rotkraut | Petersilienwurzelpüree

ODER

Zanderfilet auf der Haut gebraten
cremigtes Risotto
Kräuter | Pfifferlinge
grüne Bohnenkerne
confierte Kirschtomaten
Rucola | Parmesan

Haferflocken-Nuss-Crumble
weißes Schokoladenmousse
frische Beerenfrüchte

ODER

Auswahl von Rohmilchkäse
aus dem Reifekeller von Waltmann
Feigensenf | Walnüsse

*

€ 78,00 | als Drei-Gang-Menü mit Vorspeise oder Suppe
€ 88,00 | als Vier-Gang-Menü mit Fisch oder Fleisch

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 18.00 Uhr bis 20.30 Uhr



ROMANTIK®
HOTEL & RESTAURANT

VORSPEISE



Bunter Salatteller
mit knackig frischen Zupfsalaten
Avocado | Tomate | Gurke | Paprika
€ 13,00

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

„Burrattini“
Cremiger Mozzarellafrischkäse
Strauchtomaten | Rucola | Röstzwiebeln
Olivenöl | Balsamicoessig | Parmesan
€ 17,00

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

SUPPE

Zitronengras-Currysuppe
Kokosmilch | Brotcroûtons
€ 11,50



HAUPTGERICHTE



Goulasch vom Hirschkalb
Preiselbeerbirne | Pilze
Wacholderrahm | Rotkraut
Kartoffelklöße
€ 36,00

Geschmortes Kalbsbäckchen
Rotweinjus
Marktfrisches Gemüse
Kartoffelpüree
€ 38,00

Zartrosa gebratenes Rumpsteak vom US Prime Beef
Schalottenjus | Schnippelbohnen
Bratkartoffeln
€ 42,00

Kartoffel-Spinat-Nocken
Tomaten- Kapernsoße | confierte Kirschtomaten
Rucola | Parmesan
€ 27,00

wahlweise mit:
3 gegrillten Scampi
€ 36,00

Herzhaft & Rustikal

„Kaisersülze“ Mageres Beinflfleisch vom Schwein in Aspik
Remouladensoße | Tomate
Essiggurke | Bratkartoffeln
€ 22,00

Drei milde Matjesfilets nach „Hausfrauen Art“
Apfel und Zwiebel | Schmand
Essiggurke | Bratkartoffeln
€ 22,50



DESSERTS

Pfefferminzeisparfait
Schokoladensplitter | frische Erdbeeren
€12,00

Crème brûlée
von der Tahiti – Vanille
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
€ 18,00

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

Große Kugel „Mövenpick“ Eiscreme
-nach Angebot-
mit einem Tupfer Schlagsahne
€ 6,80

mit extra Eierlikör
oder Crème Cassis
€ 2,50