

ROMANTIK-MENÜ



Terrine von Räucherlachs und Frischkäse
Kräuter | Zupfsalat
Saiblingskaviar

Müdeener Hochzeitssuppe
Klare Kraftbrühe | Eierstich | Graupen
Fleischbällchen | Brechspargel

Saftig gebratene Perlhuhnbrust
Estragonsoße | Frühlingsgemüse
Tagliatelle-Nudeln

ODER

Medallions vom Seeteufel
Paprika-Fenchel-Gemüse | konfierte Kirschtomaten
Heidekartoffeln

Haferflocken-Nuss-Crumble
Rhabarber-Erdbeerkompott
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

wahlweise mit zwei gegrillten Scampi
€ 16,00

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

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

Rückenstück vom Ikarimi-Räucherlachs
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



Medaillons vom Schweinefilet
mit Baconspeck umwickelt
grobe Senfsoße | marktfrisches Gemüse
Bratkartoffeln
€ 29,00

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

Kalbfleischbällchen „Königsberger Art“
Kapern-Rieslingsoße | weißer und grüner Spargel
Kartoffelpüree
€ 30,00

Gewürzbulgur
mediterranes Gemüse | Rucola
confierte Kirschtomaten | Cashewkerne | Parmesan
€ 26,00

wahlweise mit drei gegrillten Scampi
€ 34,00

HERZHAFT & RUSTIKAL

„Roastbeef kalt“
Remouladensoße | Essiggurke
Salatgarnitur | Bratkartoffeln
€ 27,00

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



DESSERTS

Crème brûlée von der Tahiti-Vanille
Aprikosenkompott | 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