

# ROMANTIK-MENÜ

---



Buntes Salatbouquet von Wildkräutern  
Römersalatherzen | grüne Bohnenkerne | Avocado  
Tomate | Mango | zwei gebratene Scampi

\*\*\*

Suppe von heimischen Steinpilzen  
Brotcroutons

\*\*\*

Geschmortes Kalbsbäckchen  
Rotweinjus | marktfrisches Gemüse  
Kartoffelpüree

## ODER

Färöer Lachsfilet  
auf der Haut gebraten  
Paprika-Fenchel-Gemüse  
Heidekartoffeln

\*\*\*

Kürbiskernkrokantparfait  
Zwetschgen-Kompott

\*

€ 54,00 | als Drei-Gang-Menü mit Suppe  
€ 60,00 | als Drei-Gang-Menü mit Vorspeise  
€ 72,00 | 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  
€ 12,00

Datteln mit Ziegenfrischkäse gefüllt  
und Baconspeck umwickelt | süß-saure Linsen  
Chicorée | Wildkräuter | geröstete Walnüsse  
€ 16,00

Carpaccio von der Heidschnucke  
Olivenöl | Balsamico | getrocknete Tomaten  
Parmesan | Artischocken  
€ 22,00

Zweierlei Rückenstück vom Ikarimi-Räucherlachs  
Crème fraîche | Saiblingskaviar  
Zupfsalat | Avocado  
€ 23,00

Rindertatar „asiatisch“  
Sojasoße | Sesam | Chili | Ingwer  
gebratene Jakobsmuschel | Teriyaki-Soße  
€ 26,00

---

### Betriebsferien

vom 02. Januar bis zum 04. Februar 2025  
schicken wir unser Service- und Küchenteam des Restaurants  
"Schäferstuben" in den wohlverdienten Urlaub.

### Öffnungszeiten ab 05. Februar 2025

Dienstag bis Samstag  
von 16.00 bis 22.30 Uhr (warme Küche von 17.30 bis 20.30 Uhr)  
Sonntags & Montags Ruhetag

# HAUPTGERICHTE

---



Zwiebelfleisch vom Rinderfilet  
grobe Senfsoße | Rote Beete | Champignons  
Essiggurke | Butterspätzle  
€ 36,00

Zartrosa gebratenes Rinderfilet „Rossini“  
Entenleber | Trüffeljus  
Rahmwirsing | Kartoffelrösti  
€ 52,00

Ofenfrischer Bonstorfer Gänsebraten  
Apfel-Rosinen-Füllung  
Rotkraut | Kartoffelkloß  
€ 49,00

Quadrone-Ravioli mit Ziegenfrischkäse und Honig gefüllt  
Kürbis-Ingwer-Gemüse | helle Balsamico-Schalotten  
Kräuterseitlinge  
€ 23,00

## HERZHAF & RUSTIKAL

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

Grünkohl  
Bregenwurst | Heidekartoffeln | Senf  
€ 21,00

„Kaisersülze“ Mageres Beinflleisch vom Schwein in Aspik  
Remouladensoße | Tomate  
Essiggurke | Bratkartoffeln  
€ 19,00



## DESSERTS

---

Crème Brûlée von der Tahiti-Vanille  
Orangesalat | Pistazien  
Himbeersorbet  
€ 13,00

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

Sanddornmousse  
Salzige Karamellsoße  
Holunder-Birnen-Kompott  
€ 12,50

„Der Italiener“  
Espresso-Krokanteis  
mit Kaffeelikör  
und Sahnetupfer  
€ 6,80

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

Große Kugel „Mövenpick“ Eiscreme  
-nach Angebot-  
mit einem Tupfer Schlagsahne  
€ 6,50

mit extra Eierlikör  
oder Creme Cassis  
€ 2,50

Auswahl von gereiften Rohmilchkäsen  
Feigenchutney  
€ 18,00