

ROMANTIK-MENÜ



Terrine vom Rehfilet mit Entenleberkern
Shiitake-Pilze | Pistazien
Birnen-Quitten-Chutney | Zupfsalat

Suppe von heimischen Steinpilzen
Brotcroutons

Geschmortes Kalbsbäckchen
Rotweinjus | marktfrisches Gemüse
Kartoffelpüree

ODER

Arktisches Saiblingsfilet
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
marinierte Jakobsmuschel | Teriyaki-Soße
€ 26,00

Gans bei „Hermann Löns“ am 30.11.2024

Um 18.00 Uhr begrüßen wir Sie mit einer Aperitif-Auswahl
auf unserer Terrasse.

Freuen Sie sich danach auf:

Klare Gänse-Essenz
mit Gemüsewürfel

Knusprige Bonstorfener Gans - am Tisch tranchiert -
serviert mit Apfelfüllung, Soße
Rotkraut, Rosenkohl und Kartoffelkloß

Dessertvariation Quitte

*

€ 85,00 pro Person
inklusive Apéritif & Digestif

Wir freuen uns auf Ihre Reservierung!

HAUPTGERICHTE



Zwiebelfleisch vom Rinderfilet
grobe Senfsoße | Rote Beete | Champignons
Essiggurke | Butterspätzle
€ 34,00

Zartrosa gebratener Rehrücken
Wacholderjus | Kräuterseitlinge
Rotkraut | Petersilienwurzelpüree
€ 48,00

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

HERZHAFT & RUSTIKAL

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

Grünkohl
Bregenwurst | Heidekartoffeln | Senf
€ 21,00



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