

Vorspeisen

Herbstsalat
Kürbis / Pilze
pikante Kichererbsen
16 €

Carpaccio Pommersches Weiderind
gebratene Pilze
Trüffelmayonnaise
22 €

Salat Hummer
Austernpilze
Krustentiermayonnaise
Chilischmand / Queller
23 €

Suppen

Pikante Entenconsommé
Wurzelgemüse / Ei
Sojasprossen
14 €

Kürbis-Curry-Suppe
Karamellkürbis / Jakobsmuschel
Wildgarnele
15 €

Fisch

Im Ganzen gebratene Wendefurter Forelle
Pfifferlinge / Ofenkartoffel
Kaviarschmand
Bouillabaisseschaum
35 €

Fleisch

Rosa gebratene Challans Entenbrust
Orangen-Chicoree
Gorgonzola-Feige
Urkartoffelcrème
38 €

Pommersches Rinderfilet Dry Aged
250 g
gebratene Pilze / Portweinzwiebeln
Trüffelbutter
Petersilienwurzelcrème
49 €

Süße Leckereien

Milchschokoladen-Haselnussriegel
Cognacpflaumen / Cassissorbet
14 €

Pina Colada-Praline
geflammte Ananas / Passionsfruchtsorbet
15 €

In allen Speisen und Getränken können folgende Stoffe, oder daraus gewonnene Erzeugnisse, enthalten sein:

Glutenhaltiges Getreide, Eier, Fische, Erdnüsse, Sojabohnen, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf,

Sesamsamen, Schwefeldioxid und Sulfite, Lupinen, Weichtiere. Bei Fragen diesbezüglich ist Ihnen unser Service- und Küchenteam gerne behilflich.

* kann Rohmilchkäse enthalten

Landhausmenü

Freitag, 30. Oktober 2020

Teigtasche
Sauerkraut & Waldpilze / pikante Rote-Beete-Consommé / Schmand
18 Euro

Erbsencremesuppe
Chorizo
10 Euro

Portwein-Pflaumen-Sorbet
8 Euro

Kürbisravioli
Tomaten / Kürbiskerne
24 Euro
oder
Spaghetti
gebratenen Garnelen / Knoblauch / Kirschtomaten / Parmesan
32 Euro

oder

Zweierlei vom Hirsch
Rotkohl / Klöße
34 Euro

Orangen Panna Cotta
Himbeerkompott / Mandeleis
14 Euro

Kleine Käseauswahl*
Früchtebrot / Feigensenf
16 Euro

3-Gang Landhausmenü für unsere Hotelgäste mit Suppe, Hauptgericht und Dessert	37 Euro
4-Gang Landhausmenü für unsere Hotelgäste mit Vorspeise, Suppe, Hauptgericht und Dessert	46 Euro
5-Gang Landhausmenü für unsere Hotelgäste mit Vorspeise, Suppe, Hauptgericht, Dessert und Käse	58 Euro
6-Gang Landhausmenü für unsere Hotelgäste	68 Euro

Traumhafte Weine

Weißwein

2018 Weißburgunder

Weingut Albert Kallfelz, Zell-Merl
Mosel, Deutschland

Glas 0,1 l à 6 Euro / Flasche 0,75 l à 38 Euro

Rotwein

2016 Maximilian K., Cuvée

St. Laurent, Spätburgunder
Weingut Albert Kallfelz, Zell - Merl
Mosel, Deutschland

Glas 0,1 l à 6 Euro / Flasche 0,75 l à 35 Euro

In allen Speisen und Getränken können folgende Stoffe, oder daraus gewonnene Erzeugnisse, enthalten sein:

Glutenhaltiges Getreide, Eier, Fische, Erdnüsse, Sojabohnen, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf,

Sesamsamen, Schwefeldioxid und Sulfite, Lupinen, Weichtiere. Bei Fragen diesbezüglich ist Ihnen unser Service- und Küchenteam gerne behilflich.

* kann Rohmilchkäse enthalten