

SPEISEKARTE

---



## Bistro im Wintergarten



RITTERGUT  
STÖRMEDE

HOTEL ♥ RESTAURANT



# BISTRO IM WINTERGARTEN

---

## Vorspeise

Gravedlachs an Buchweizen-Blini, Salat-Chiffonade  
und Mango-Senf-Schaum mit leichter Honignote <sup>D, G, J, L</sup>

11,50

## Suppe

Kürbissuppe vom Hokkaido-Kürbis  
mit gerösteten Kernen und Öl <sup>G, I</sup>

5,50

## Für den kleinen Appetit

Tortillas mit saisonalem Gemüse gefüllt  
auf Tomaten-Kräutersauce, dazu Reis <sup>A, G, H, I</sup>

13,50

## Club-Sandwich

Pikant marinierte, sautierte Hähnchen-Streifen,  
Bacon und Spiegelei an Salatbouquet <sup>3\*, A, C, G, I, J</sup>

14,50

Schweinefiletspitzen in Champignonrahm,  
dazu Schmorgemüse und Kartoffelkühlein <sup>A, C, G, H, I, L</sup>

16,50

## Salat

Salatvariation  
mit Blattsalaten und Rohkostsalaten, sautierten  
Hähnchen-Bruststreifen in leichtem Limetten-Dressing <sup>G, L</sup>

12,80

# BISTRO IM WINTERGARTEN

---

## Aus der Metzgerei

Supreme von der Perlhuhnbrust auf Pfifferling-Rahm,  
dazu geschmorter Wirsing und hausgemachte Spätzle A, C, G, H, I, L

18,80

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken  
an lauwarmen Kartoffel-Gurkensalat, dazu gemischter Salat A, C, H, I, J, L

22,50

Rumpsteak vom US-Beef mit hausgemachter Kräuterbutter,  
dazu Grillgemüse und Parmesan-Kartoffelscheiben 1\*, G, I, J, L

27,50

**US Beef:** Wer US Beef probiert hat, weiß: So muss ein Steak schmecken!

Die schöne Rotfärbung und die gleichmäßige Fettverteilung machen  
das US Beef nicht nur optisch zu einem Hingucker.

Der kernige, kräftige und nussige Fleischgeschmack überzeugt.  
Der Eigenfettanteil gibt dem Fleisch beim Braten den richtigen Geschmack.

## Aus Fluss und Meer

Färöer-Lachsfilet mit Tiriyaki glasiert auf gerahmtem Spinat,  
dazu Kartoffelstampf A, D, G, H, I

23,50

## Dessert

Himbeercreme an karamellisierten  
Rosmarin-Birnenspalten G, L

7,50

## Zusatzstoffe und Allergene

### Kennzeichnung von Zusatzstoffen:

- 1\*:** Konservierungsstoff, Lysozym  
(hergestellt aus Hühnerei)
- 2\*:** Zitronensäure
- 3\*:** Pökelsalz
- 4\*:** Antioxidationsmittel (Ascorbinsäure)

### Kennzeichnung von Allergenen:

- A:** Glutenhaltige Getreide und Erzeugnisse daraus
- B:** Krebstiere und Erzeugnisse daraus
- C:** Eier und Erzeugnisse daraus
- D:** Fisch und Erzeugnisse daraus
- E:** Erdnüsse und Erzeugnisse daraus
- F:** Sojabohnen und Erzeugnisse daraus
- G:** Milch und Erzeugnisse daraus
- H:** Schalenfrüchte und Erzeugnisse daraus
- I:** Sellerie und Erzeugnisse daraus
- J:** Senf und Erzeugnisse daraus
- K:** Sesamsamen und Erzeugnisse daraus
- L:** Schwefeldioxid und Sulfite
- M:** Lupine und Erzeugnisse daraus
- N:** Weichtiere und Erzeugnisse daraus

Bei Allergien wenden Sie sich gerne an unser Servicepersonal.

# SPEISEKARTE

---



## Bistro im Wintergarten



RITTERGUT  
STÖRMEDE

HOTEL ♥ RESTAURANT



# BISTRO IM WINTERGARTEN

---

## Vorspeise

Gravedlachs an Buchweizen-Blini, Salat-Chiffonade  
und Mango-Senf-Schaum mit leichter Honignote <sup>D, G, J, L</sup>

11,50

## Suppe

Kürbissuppe vom Hokkaido-Kürbis  
mit gerösteten Kernen und Öl <sup>G, I</sup>

5,50

## Für den kleinen Appetit

Tortillas mit saisonalem Gemüse gefüllt  
auf Tomaten-Kräutersauce, dazu Reis <sup>A, G, H, I</sup>

13,50

## Club-Sandwich

Pikant marinierte, sautierte Hähnchen-Streifen,  
Bacon und Spiegelei an Salatbouquet <sup>3\*, A, C, G, I, J</sup>

14,50

Schweinefiletspitzen in Champignonrahm,  
dazu Schmorgemüse und Kartoffelkühlein <sup>A, C, G, H, I, L</sup>

16,50

## Salat

Salatvariation  
mit Blattsalaten und Rohkostsalaten, sautierten  
Hähnchen-Bruststreifen in leichtem Limetten-Dressing <sup>G, L</sup>

12,80

## Aus der Metzgerei

Supreme von der Perlhuhnbrust auf Pfifferling-Rahm,  
dazu geschmorter Wirsing und hausgemachte Spätzle A, C, G, H, I, L

18,80

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken  
an lauwarmen Kartoffel-Gurkensalat, dazu gemischter Salat A, C, H, I, J, L

22,50

Rumpsteak vom US-Beef mit hausgemachter Kräuterbutter,  
dazu Grillgemüse und Parmesan-Kartoffelscheiben 1\*, G, I, J, L

27,50

**US Beef:** Wer US Beef probiert hat, weiß: So muss ein Steak schmecken!

Die schöne Rotfärbung und die gleichmäßige Fettverteilung machen  
das US Beef nicht nur optisch zu einem Hingucker.

Der kernige, kräftige und nussige Fleischgeschmack überzeugt.  
Der Eigenfettanteil gibt dem Fleisch beim Braten den richtigen Geschmack.

## Aus Fluss und Meer

Färöer-Lachsfilet mit Tiriyaki glasiert auf gerahmtem Spinat,  
dazu Kartoffelstampf A, D, G, H, I

23,50

## Dessert

Himbeercreme an karamellisierten  
Rosmarin-Birnenspalten G, L

7,50

## Zusatzstoffe und Allergene

### Kennzeichnung von Zusatzstoffen:

- 1\*:** Konservierungsstoff, Lysozym  
(hergestellt aus Hühnerei)
- 2\*:** Zitronensäure
- 3\*:** Pökelsalz
- 4\*:** Antioxidationsmittel (Ascorbinsäure)

### Kennzeichnung von Allergenen:

- A:** Glutenhaltige Getreide und Erzeugnisse daraus
- B:** Krebstiere und Erzeugnisse daraus
- C:** Eier und Erzeugnisse daraus
- D:** Fisch und Erzeugnisse daraus
- E:** Erdnüsse und Erzeugnisse daraus
- F:** Sojabohnen und Erzeugnisse daraus
- G:** Milch und Erzeugnisse daraus
- H:** Schalenfrüchte und Erzeugnisse daraus
- I:** Sellerie und Erzeugnisse daraus
- J:** Senf und Erzeugnisse daraus
- K:** Sesamsamen und Erzeugnisse daraus
- L:** Schwefeldioxid und Sulfite
- M:** Lupine und Erzeugnisse daraus
- N:** Weichtiere und Erzeugnisse daraus

Bei Allergien wenden Sie sich gerne an unser Servicepersonal.