

SPEISEKARTE



# Der Geschmack des Frühlings

MÄRZ · APRIL · MAI



RITTERGUT  
STÖRMEDE

HOTEL ♥ RESTAURANT

★ ★ ★ ★ S

# VIER JAHRESZEITEN À LA CARTE – FRÜHLING

## Vorspeisen

Vitello Tonnato vom Kalbsrücken  
mit Thunfisch-Kapernsauce, Rucola und Parmesanhobel H, G, I, L, J, D  
16,00

Räucherlachs-Frischkäse-Terrine  
an Wildkräutersalat in Senf-Dressing D, G, J, I  
17,50

## Suppen

Rinderkraftbrühe  
mit Grießnocken und Gemüsestreifen, L, G, A, H, C, I  
8,50

Cappuccino von der Zuckerschote  
mit gebackenem Gemüsespieß, H, G, I  
9,00

# VIER JAHRESZEITEN À LA CARTE – FRÜHLING

## Salat

### Salatvariation

mit Blattsalaten und Rohkostsalaten, sautierten Champignons  
Hähnchen-Bruststreifen in leichtem Limetten-Dressing  
20,00

### Frühlingsalat

mit Romanasalatherzen, Radieschen, Champignons, grünem Spargel  
Kresse und roten Zwiebeln in Frühlauch Vinaigrette,  
dazu gebratene Garnelen mit Knoblauch Hauch D, B, I, L, J  
22,00

## Vegetarische und Vegane Gerichte

### Glasiertes Frühlingsgemüse

mit geratenem grünem Spargel an Basilikum-Graupen-Risotto A, C, G, I  
16,00

### Kartoffel-Kräuterroulade

mit sautiertem Gemüse und Pilzen an Kokosschaum I  
17,00

# VIER JAHRESZEITEN À LA CARTE – FRÜHLING

## Aus der Metzgerei

Supreme vom Maishähnchen  
auf Riesling-Steinchampignon-Sauce, dazu Grillgemüse  
und hausgemachte Spätzle G, I, H, A, C  
23,00

Neuseeland Lammsteakhüfte  
auf Thymian-Jus, dazu mediterranes Gemüse und Kartoffelkuchen A, C, G, L, I  
25,00

Wiener Schnitzel  
aus dem Kalbsrücken mit Preiselbeeren,  
dazu lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat A, C, H, G, J, L, D  
27,00

Rumpsteak  
vom Argentinischen Weiderind unter der Kräuterkruste,  
dazu Möhren-Frühschlauchgemüse und Rosmarinkartoffeln G, H, L, I, A, C  
33,00

# VIER JAHRESZEITEN À LA CARTE – FRÜHLING

## Aus Fluss und Meer

Wolfsbarschfilet  
vom Grill auf Spargel-Tagliatelle an Paprikaschaum,  
dazu Brokkoli G, D, A, H, I  
27,00

Saiblingsfilet  
auf Safran-Graupen-Risotto an Kapernschaum,  
dazu Baby-Spinat G, H, I, D, A  
29,00

## Dessert

Tonkabohnen Panna Cotta  
mit mariniertem Beeren Kompott G, L, H  
9,00

Schokoladen Tiramisu  
mit karamellisierter Chili-Ananas und Mocca-Espuma G, C, H, L, A  
11,00

# VIER JAHRESZEITEN À LA CARTE – FRÜHLING

## 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.