

SPEISEKARTE



Der Geschmack des Frühlings

MÄRZ · APRIL · MAI



RITTERGUT
STÖRMEDE

HOTEL ♥ RESTAURANT

★ ★ ★ ★ S

VIER JAHRESZEITEN À LA CARTE – FRÜHLING

Vorspeisen

Hausgebeizter Lachs mit Wildkräuter-Salat
und Honig-Senf-Dip D, G, J, 3*, C
15

Gekochter Tafelspitz / Zwiebel - Marmelade / Rucola /
Parmesan / Oliven-Öl I, 1*, L, G
13

Suppen

Hähnchen-Curry-Suppe- Mulligatawny /
Gemüse - Streifen / Hähnchen G, I, L
8

Petersilienwurzel / Apfel / eigenem Stroh G, I, L, A
8

VIER JAHRESZEITEN À LA CARTE – FRÜHLING

Salat

Gemischter Salat / Blatt – Salat / Tomate / Paprika / Gurke

- Riesen - Garnelen _{B, G} 22

oder

- Hähnchen - Streifen und Champignons 20

oder

- Ziegen - Käse gratiniert mit Honig und Thymian _G 19

wahlweise Himbeer- Vinaigrette _J / Honig- Senf Dressing _J

Vegetarische und Vegane Gerichte

Polenta – Wirsing - Terrine / Mandel – Pilz – Sauce /

Wurzel - Gemüse _{H, I, L}

21

Gnocchi / Tomaten - Sauce / Burrata / Rucola - Pesto /

gerösteten Pinien - Kerne _{C, G, 1*, H, I}

23

VIER JAHRESZEITEN À LA CARTE – FRÜHLING

Aus der Metzgerei

Wiener Schnitzel aus dem Kalbs - Rücken

Preiselbeeren / Speck - Kartoffeln /

Radieschen – Gurken - Salat A, C, G, I, 1+, J

29

Steak vom Argentinischem Weide - Rind

Sauce Béarnaise / grüner Spargel im Speck - Mantel /

Kartoffel - Baumkuchen C, G, A, L

37

Maishähnchen gefüllt mit Thymian - Farce

Kartoffel – Gemüse - Gulasch /

Parmesan Schaum C, G, 1*

25

Schweine - Medaillons

Cognac – Pfeffer- Rahm / Kartoffel - Zucchini- Rösti /

Beilagen Salat I, G, I, C, J

26

VIER JAHRESZEITEN À LA CARTE – FRÜHLING

Aus Fluss und Meer

Färöer - Lachs - Filet
Zitrus – Honig - Kruste / gerahmter Baby - Spinat
schwarze Linguine A, C, D, G
29

Heilbutt - Filet
Safran - Schaum / Frühlauch - Risotto / grüner Spargel
Tomaten - Würfel D, A, L, G
38

Dessert

Schokoladen - Mousse
Himbeer - Spiegel / Orangen Crumble A, C, L, G
9

Tonkabohnen Törtchen
Pistazien Biskuit / weißer Pfirsich A, C, L, G, H
9

VIER JAHRESZEITEN À LA CARTE – FRÜHLING

Zusatzstoffe und Allergene

Kenntlichmachung von Zusatzstoffen:

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

Kenntlichmachung 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.