

SPEISEKARTE



Herbstfarben der Natur ganz nah

SEPTEMBER · OKTOBER · NOVEMBER



RITTERGUT
STÖRMEDE

HOTEL ♥ RESTAURANT

★ ★ ★ ★ S

VIER-JAHRESZEITEN À LA CARTE – UNBESCHWERTER HERBST

Vorspeisen

Ziegenkäse-Mousse

Rote Beete / Holunder-Balsamico-Glace / Walnuss / Rucola G, J, H, L, *1

13

Riesen-Garnelen

Eingelegter Rotkohl / Apfel / Frisée B, L

15

Jakobsmuscheln

Safranrisotto / Krustentierschaum / Zuckerschoten N, G, C, 1*, B, L

17

Suppen

Kürbis-Suppe

Geröstete Kürbiskerne / Kürbisöl I

9

Wildessenz

Pistazien-Nocken L, I, C, G, H

9

VIER-JAHRESZEITEN À LA CARTE – UNBESCHWERTER HERBST

Vegetarische und Vegane Gerichte

Kürbis-Bolognese
Schwarze Linguine / Rucola / Parmesan-Hobel ^{*1, C, A}
20

Kartoffel-Pilz-Roulade
Pfifferling-Kokos-Rahm / Geschwenkter Wirsing ^I
21

Salate

- Gemischter Salat
- Blattsalate / Möhren / Tomate / Paprika / Gurke
- Himbeer-Vinaigrette ^J
 - Limetten-Joghurt-Dressing ^{G, *2}
 - mit gebratenem Kürbis / Kartoffeln / Pilzen 19
 - mit Hähnchenbrust und Champignons ^G 20
 - mit Ziegenkäse, gratiniert mit Honig und Thymian ^G 19

VIER-JAHRESZEITEN À LA CARTE – UNBESCHWERTER HERBST

Aus der Metzgerei

Lammkarrée

Kräutermantel / Balsamico-Jus / Vanille-Mandel-Möhren /

Kartoffelgratin A, L, G, I

38

Maishähnchen-Roulade

Farce / Trockenfrüchte / Thymian-Jus / Spitzkohl / Schupfnudeln A, C, G, I, L

28

Black-Angus-Rumpsteak

Cognac-Pfeffer-Rahm / Speckbohnenbündchen /

Parmesan-Kartoffeln I, L, G, *1, C

39

Geschmorte Kalbsbäckchen

Rotwein-Jus / buntes Wurzelgemüse / Kartoffelpüree L, I, G

31

VIER-JAHRESZEITEN À LA CARTE – UNBESCHWERTER HERBST

Aus Fluss und Meer

Wolfsbarsch
Kürbiskern-Kruste / Zuckerschoten / Kirschtomaten /
Safran-Risotto D, A, G, I, L

29

Faröer Lachsfilet
Honig-Kräuter-Glasur / Babyspinat / Schwarze Linguine /
Zitrus-Butter-Sauce D, A, C, G, I

31

Dessert

Tonkabohnen Creme Brûlée
Brombeer-Mousse / Crumble C, G, L, A

11

Mousse au Chocolat
Haselnuss-Crunch / Salz-Karamell / Beeren A, H, G, L, C

10