

SPEISEKARTE



Herbstfarben der Natur ganz nah

SEPTEMBER · OKTOBER · NOVEMBER



RITTERGUT
STÖRMEDE

HOTEL ♥ RESTAURANT

★ ★ ★ ★ S

VIER-JAHRESZEITEN À LA CARTE – UNBESCHWERTER HERBST

Vorspeisen

Ravioli mit Apfel

Blutwurst / Kartoffelpüree / Schmorzwiebeln A, C, G

14

Tranchen von geräucherter Entenbrust

Feldsalat / Kartoffel-Speck-Dressing J, 3*

15

Suppen

Kürbis-Suppe

vom Hokkaido / geröstete Kerne / Kürbisöl I

9

Rinderkraftbrühe

Markklößchen / Eierstich / Gemüsestreifen A, C, G, L, I

9

VIER-JAHRESZEITEN À LA CARTE – UNBESCHWERTER HERBST

Salate

Herbstbowl

Couscous / Rote Bete / Süßkartoffel / Feldsalat / Walnüsse /
Feige / Kräuter-Vinaigrette _{A, J}

18

- mit Hähnchenbrust 20
- mit Ziegenkäse _G 19

Apfel-Rucola-Salat

Riesengarnelen / Möhrenstreifen / Sesamdressing _{B, G, K}
22

Vegetarische Gerichte

Hausgemachte Kürbis-Gnocchi

Salbei-Butter / Baby-Mangold / Parmesanhobel _{G, C, A}
21

Kartoffel-Pilz-Roulade

in eigener Sauce / gebratene Pilze / Kartoffeln / geröstete Kerne /
glasierte Möhren _I (vegan möglich)
19

VIER-JAHRESZEITEN À LA CARTE – UNBESCHWERTER HERBST

Aus der Metzgerei

Rumpsteak vom argentinischen Weiderind
Schalotten-Balsamico-Jus / Speck-Bohnen-Bündchen /
Rosmarin-Kartoffeln L, I, 3*

39

Wiener Schnitzel aus dem Kalbsrücken
Preiselbeeren / Zitrone / Sardelle / Kapern / Bratkartoffeln /
Beilagensalat A, C, G, D, J 3*

29

Saltimbocca vom Maishähnchen
Tagliatelle / Serrano Schinken / Salbei / Zitronen-Butter-Sauce /
Kirschtomaten 3*, G, I,

26

Geschmorte Kalbsbäckchen
Rotwein-Jus / glasiertes Wurzelgemüse / Kartoffel-Sellerie-Püree L, I, G

31

VIER-JAHRESZEITEN À LA CARTE – UNBESCHWERTER HERBST

Aus Fluss und Meer

Doradenfilet

Tomatenkruste / Basilikum-Risotto / Paprika Gemüse D, A,, L, 1*

28

Loin vom Gelbflossenthunfisch im Sesammantel

Hokkaido-Püree / gebratene Waldpilze K, D, A, G

31

Dessert

Zimt-Panna-Cotta

Zwetschgenröster / Orangen-Crumble A,G,L

9

Kürbis-Creme-Brûlée

Drachenfrucht-Physalis-Salat / Macadamia-Kürbis-Crunch G, C, A

11