

SPEISEKARTE

---



# Herbstfarben der Natur ganz nah

SEPTEMBER · OKTOBER · NOVEMBER



RITTERGUT  
STÖRMEDE

HOTEL ♥ RESTAURANT

★ ★ ★ ★ S

## VIER-JAHRESZEITEN À LA CARTE – UNBESCHWERTER HERBST

### **Vorspeisen**

Tranchen vom Kalbstafelspitz  
an Salatbouquet mit Schnittlauch-Vinaigrette  
und roter Zwiebelmarmelade H, L, I, G, J

15

Gebeizter Lachs  
auf Glasnudel-Wakame-Salat und Teriyaki-Sauce D, I, J, G, F

18

Gebratene Garnelen  
auf Spinat-Risotto mit Safranschaum G, H, 1\*, B

19

### **Suppen**

Kürbissuppe  
vom Hokkaido Kürbis mit eigenem Öl und gerösteten Kernen G, H, I

7

Essenz vom Kalbstafelspitz  
mit eigenen Einlagen und Gemüsestreifen I, H

8

## VIER-JAHRESZEITEN À LA CARTE – UNBESCHWERTER HERBST

### **Salate**

#### Salatvariation

mit Blattsalaten und Rohkostsalaten, sautierten Champignons  
Hähnchen-Bruststreifen in leichtem Limetten-Dressing G, L, J

19

#### Herbstsalat „Garnele“

Feldsalat mit Orangenspalten, Avocados und Kräuter-Nuss-Croutons  
an Garnelen vom Grill, dazu Cranberry-Dressing H, B, A, L, J, I

21

### **Vegetarische und Veganes Gerichte**

#### Kürbis-Bolognese

auf Macaroni mit Rucola C, H, G

16

#### Gemüse Quiche

mit Kräuter-Schmand an Salatbouquet, dazu Aprikosen-Salpicon A, C, L, J, L

17

#### Tomatenrisotto

mit sautierten Herbstpilzen und Parmesanhobel H, G, L, 1\*

18

## VIER-JAHRESZEITEN À LA CARTE – UNBESCHWERTER HERBST

### Aus der Metzgerei

Tranchen von der Hähnchenbrust  
im Parmesan- Knuspermantel auf grünen Nudeln  
in Gemüse-Pesto-Sauce A, C, H, 1\*, G

21

Geschmorte Bäckchen vom Iberico Schwein  
auf Pfifferling-Rahm, dazu Möhren-Lauchgemüse und Spätzle A, C, H, G, L, I

23

Wiener Schnitzel  
aus dem Kalbsrücken mit Preiselbeeren, Röstkartoffeln und Blattsalat in  
Vinaigrette-Dressing A, C, H, G, J, L, D

25

Rumpsteak  
mit Zwiebel-Senfkruste, dazu Wurzelgemüse und Kartoffelgratin G, I, J, A, H

29

Tournedos vom Rinderfilet  
mit Rotwein-Schalotten-Sauce, dazu Zuckerschoten  
und Kartoffelkrapfen A, C, H, L, I, G

32

Rehrücken  
auf Wirsingtürmchen mit Cranberry-Sauce und Selleriepüree G, L, I, H

34

## VIER-JAHRESZEITEN À LA CARTE – UNBESCHWERTER HERBST

### **Aus Fluss und Meer**

Medaillons vom Goldmakrelenfilet  
und Jacobs-Muschel auf Gemügestiften mit Safranschaum,  
dazu Reis D, A, N, B, G

24

Filet vom schwarzen Heilbutt  
auf Schnittlauchsauce, dazu Brokkoli und Kartoffel-Rote Bete-Püree D, A, G, I

25

Färöer-Lachsfilet  
auf gebratener Polenta mit Teriyaki-Sauce, dazu Pak Choi D, A, H, G, C, E

28

### **Dessert**

Crème brûlée  
mit Rohrzucker karamellisiert, dazu marinierte Beeren C, G, L, H

9

Pumpernickel-Parfait  
mit einem Hauch Schokolade und Pflaumenröster C, G, A, H, L

10

Blätterteig Mille - feuille  
mit Whisky-Salzkaramell-Creme auf Johannisbeer-Mark A, C, H, G, L

11