

SPEISEKARTE



Herbstfarben der Natur ganz nah

SEPTEMBER · OKTOBER · NOVEMBER



RITTERGUT
STÖRMEDE

HOTEL ♥ RESTAURANT

★ ★ ★ ★ S

VIER-JAHRESZEITEN À LA CARTE – UNBESCHWERTER HERBST

Vorspeisen

Ziegenkäsemousse
auf Feldsalat mit karamellisierten Feigen und Datteln
in Granatapfel-Dressing H, G, I, L, J

15

Jacobs-Muscheln
vom Grill auf Kaiserschoten-Kräuterrisotto
mit Krustentierschaum D, G, A, N, H, 1*

18

Suppen

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

8,50

Zwiebelsuppe „Colmar“
mit Käse Croûton H, G, I, A, 1*

9

VIER-JAHRESZEITEN À LA CARTE – UNBESCHWERTER HERBST

Salate

Salatvariation

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

20

Herbstsalat

Blattsalate mit karamellisierten Birnenspalten,
Walnusskernen und knackigem Bacon in Apfel-Vinaigrette,
dazu drei gebratene Garnelen mit einem Hauch Knoblauch D, B, I, L, J

22

Vegetarische und Vegane Gerichte

Paprika gefüllt mit Chili vom Butternut Kürbis,
dazu Basmatireis I, H

17

Kartoffelroulade

mit gebratener Kürbis-Pilzfüllung an Kokos-Kräuterschaum,
dazu Herbstgemüse I

18

VIER-JAHRESZEITEN À LA CARTE – UNBESCHWERTER HERBST

Aus der Metzgerei

Roulade vom Maishähnchen
mediterran gefüllt mit Kräutercreme, Tomate auf eigener Jus
dazu Schupfnudeln G, I, H, A, C
24

Geschmorter Kalbstafelspitz
auf Schalotten-Portwein-Sauce mit Gemüse vom Markt
und Kartoffelstampf I, L, G
25

Neuseeländische Lammsteakhüfte
auf Thymian-Jus, mit Ratatouille Gemüse
und gebratener Polenta A, C, G, L, I
26

Rumpsteak
vom Argentinischen Weiderind
unter der Kräuterkruste gratiniert auf Pfifferling-Rahm,
dazu sautierter Spitzkohl und Kartoffel-Speckkrapfen G, H, L, I, A, C, 3*
33

VIER-JAHRESZEITEN À LA CARTE – UNBESCHWERTER HERBST

Aus Fluss und Meer

Doraden-Filet
auf Paprika-Lauchgemüse mit Orangen-Noilly-Prat-Sauce,
dazu Kartoffel-Pastinaken-Püree G, D, A, L, I

25

Zandersteak
auf der Haut gebraten mit grünem Spargel
und Bohnengemüse, dazu Limettenschaum und
Parmesanrisotto G, H, I, D, A, 1*

27

Dessert

Tonkabohnen Creme brûlée
mit fruchtiger Begleitung von Herbstfrüchten G, L, H, A, C

10

Zwetschgen Crumble
mit Mohnmousse an Rumrosinenschaum G, C, H, L, A

11