

SPEISEKARTE



Der Geschmack des Sommers

JUNI · JULI · AUGUST



RITTERGUT
STÖRMEDE

HOTEL ♥ RESTAURANT

★ ★ ★ ★ S

VIER-JAHRESZEITEN À LA CARTE – UNBESCHWERTER SOMMER

Vorspeisen

Burrata mit gegrilltem Pfirsich

Rucola / weiße Balsamico-Creme / Pinienkerne / Tomaten G, 1,

14

Rote-Bete-Carpaccio

Ziegenkäse / Friséesalat / geröstete Walnüsse /

Birnen-Vinaigrette H, G, J

12

Suppen

Fischsuppe

Tomate / Frühlauch / Lachs / Miesmuscheln / Garnelen D, I, N, B

11

Zitronengrassuppe

mit Hähnchenspieß G, I

9

VIER-JAHRESZEITEN À LA CARTE – UNBESCHWERTER SOMMER

Salate

Caesar Salat

Bacon-Chips / Croutons / Parmesanhobel / Hähnchenbrust /

Caesar- Dressing _{A, C, D}

20

Salat Bowl

Avocado / Reis / Tomate / Mango / Edamame / rote Zwiebeln /
Wildkräutersalat / Joghurt-Limetten-Dressing (auch vegan möglich) _G

16

mit Garnelen _B 22

mit gebratener Hähnchenbrust 20

Vegetarisch

Ravioli gefüllt mit Provolone-Käse

getrocknete Tomaten / Parmesan-Feigen-Sauce / Rucola _{A, C, G, I}

21

Grünes Curry

Limette / Zitronengras / Paprika / Kichererbsen / Erdnuss-Crunch /

Reis-Timbale _{I, H, E, K}

19

VIER-JAHRESZEITEN À LA CARTE – UNBESCHWERTER SOMMER

Fleisch

Spanferkelkarree unter der Kräuterkruste

Frühllauch-Rahm / Speckbohnen / Kartoffel-Krapfen G, C, A

31

Rinderfilet aus Neuseeland

Café-de-Paris-Butter-Sauce / glasiertes Sommergemüse /

Drillinge / Sour Cream G, D, I, J

42

Blanquette vom Maishähnchen

Möhren / Sellerie / grüner Spargel / Reisring G, I

25

Wiener Schnitzel aus dem Kalbsrücken

Preiselbeeren / Kapern / Sardelle /

lauwarmer Kartoffel-Gurken-Salat J, I, L, D, 1*

29

VIER-JAHRESZEITEN À LA CARTE – UNBESCHWERTER SOMMER

Fisch

Gebratenes Adlerfischfilet

Honig-Senf-Kruste / Rahm-Mangold / Gnocchi D, G, A, C, J

28

Ikarimi-Lachsfilet

Limetten-Butter-Sauce / Süßkartoffelpüree /

Kirschtomaten / Edamame D, A, G, I, L

31

Dessert

Limetten-Quark-Mousse

Minzreduktion / frische Brombeeren G, L

9

Trilogie

Warmer Schokoladen-Brownie / frische Erdbeeren / Vanilleeis G, C, A

10

VIER-JAHRESZEITEN À LA CARTE – UNBESCHWERTER SOMMER

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