

SPEISEKARTE



Der Geschmack des Sommers

JUNI · JULI · AUGUST



RITTERGUT
STÖRMEDE

HOTEL ♥ RESTAURANT



VIER-JAHRESZEITEN À LA CARTE – UNBESCHWERTER SOMMER

Vorspeisen

Westfälische Antipasti
mit heimischen Schinken und Tomaten-Pesto, H, 3*, I, L, 1*
12,00

Tomaten-Mango-Salsa mit Büffelmozzarella
und Aprikosen-Vinaigrette, G, J, I
14,00

Räucherlachsrose auf Gurken-Carpaccio
mit Kartoffelrösti und Sahne-Meerrettich, D, I, J, G, C
17,00

Suppen

Spinat-Süppchen
mit Mozzarella und Tomaten-Gremolata G, 1*, I
6,50

Gazpacho
Kalte Spanische Sommersuppe aus
verschiedenen Gemüsen, G, I,
7,00

VIER-JAHRESZEITEN À LA CARTE – UNBESCHWERTER SOMMER

Salate

Salatvariation

mit Blattsalaten und Rohkostsalaten, sautierten Champignons
Hähnchen-Bruststreifen in leichtem Limetten-Dressing, G,L,J
18,00

Cesar Salad

Knackige Salate mit Zwiebeln, Sardellenfilets, Garnelen,
Parmesanhobel, Ei, Croutons und Knoblauch-Dressing D, A, J, L, I, B, G
20,00

Vegetarische und kleine Gerichte

Ofenkartoffel mit Spinat

unter der Käsehaube dazu Kräuter Dip H, G, L, 1*
12,50

Kartoffeltaler mit gerahmten Champignons
und Möhrenpuffer C, H, G

16,00

Gnocchi-Pfanne

mit Kirschtomaten, Lauchzwiebel und Kräutern
angerichtet in der Cocotte, A, C, L

17,00

VIER-JAHRESZEITEN À LA CARTE – UNBESCHWERTER SOMMER

Aus der Metzgerei

Frikassee von der Maishähnchen-Brust
mit verschiedenen Sommergemüsen und Reis G, H, I, L
20,00

Schweinefilet im Bacon-Mantel
auf einer Frühlauch-Kirschtomaten-Jus, dazu Kohlrabi Gemüse
und hausgemachte Spätzle,^{3*} I, G, C, A
23,00

Gebratene Kalbsleber auf Spitzkohl
mit Apfelscheibe vom Grill, gerösteten Zwiebeln
und Kartoffelpüree, A, G, I
24,00

Wiener Schnitzel aus dem Kalbsrücken
Preiselbeeren, lauwarmen Kartoffel-Gurkensalat,
Blattsalat in Vinaigrette A, C, H, G, J, L, D
25,00

Geschmortes Kalbsbäckchen
auf Portwein-Pfifferling-Jus dazu sautierter Blumenkohl
und Kartoffel-Thymian-Püree, I, G, H
25,00

Black Angus Rumpsteak
mit hausgemachter Kräuterbutter, Speckbohnen
und Bratkartoffeln, ^{3*} I, G, L
28,50

VIER-JAHRESZEITEN À LA CARTE – UNBESCHWERTER SOMMER

Aus Fluss und Meer

Kräutermatjesfilets
an Kartoffel-Apfelrösti mit Joghurt-Dip und
Schnittsalat im Weck-Glas_{,J,D,C,G}

18,00

Lachs-Medaillons
auf gebratener Polenta mit Aprikosen-Salsa
dazu ein Lauch-Maisgemüse_{,G,H,D,A,I}

26,00

Island Rotbarschfilet vom Grill
auf Linsen-Blattspinatgemüse mit einem Hauch Curry
dazu Kokosrisotto_{,D,A,G,H}

27,00

Dessert

Schwarzwälder Kirsch-Törtchen
mit beschwipsten Kirschen_{,G,A,H,L}

9,00

Cheesecake mit Limettensauce
und Frucht_{,G,H,A,C}

9,50

Duett von Eierlikör und weißer Schokolade
auf Heidelbeerspiegel dazu Amarettini Crumble_{,G,H,C,L}

10,00

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