

SPEISEKARTE



Herbstfarben der Natur ganz nah

SEPTEMBER · OKTOBER · NOVEMBER



RITTERGUT
STÖRMEDE

HOTEL ♥ RESTAURANT



VIER JAHRESZEITEN À LA CARTE – HERBSTFARBEN

Vorspeisen

Gravedlachs an Buchweizen-Blini, Salat-Chiffonade
und Mango-Senf-Schaum mit leichter Honignote ^{D, G, J, L}

11,50

Vitello Tonnato

Tranchen vom rosa gebratenen Kalbsrücken
im Rucola-Bett mit Thunfischsauce und Kapern ^{D, G, I, J, L}

12,50

Jakobsmuscheln vom Grill auf Kräuter-Risotto
mit Krustentierschaum und Kaiserschoten ^{A, B, D, G, H, N}

13,50

Suppen

Kürbissuppe vom Hokaido-Kürbis
mit gerösteten Kernen und Öl ^{G, I}

5,50

Consomé vom Huhn
mit Gemüsefäden und Kräuternocken ^{C, G, I, L}

6,00

Süßkartoffel-Chili-Süppchen mit eigenem Chip
und Miesmuschel am Spieß ^{B, D, G, I, N}

6,50

VIER JAHRESZEITEN À LA CARTE – HERBSTFARBEN

Salate

Salat „Ziegenkäse“

Ziegenkäse mit Honig und Thymian gratiniert auf Tranchen
von der Oxsenherztomate umlegt

mit Wildkräutersalat in Schnittlauch-Vinaigrette ^{G, H, I, J, L}

11,50

Salatvariation

mit Blattsalaten und Rohkostsalaten, sautierten
Hähnchen-Bruststreifen in leichtem Limetten-Dressing ^{G, L}

12,80

Vegetarische und kleine Gerichte

Tortillas mit saisonalem Gemüse gefüllt
auf Tomaten-Kräutersauce, dazu Reis ^{A, G, H, I}

13,50

Schweinefiletspitzen in Champignonrahm,
dazu Schmorgemüse und Kartoffelküchlein ^{A, C, G, H, I, L}

16,50

Vegan

Gemüse-Curry mit Paprika, Zucchini, Zwiebeln, Kaiserschoten
und grünem Spargel, dazu Reis-Duett ^{H, I}

14,50

VIER JAHRESZEITEN À LA CARTE – HERBSTFARBEN

Aus der Metzgerei

Supreme von der Perlhuhnbrust auf Pfifferling-Rahm,
dazu geschmorter Wirsing und hausgemachte Spätzle ^{A, C, G, H, I, L}

18,80

Geschmortes Kalbstafelspitz mit Schalotten-Sauce,
dazu kleines Gemüse und Kartoffel-Trüffelpüree ^{G, I, L}

19,80

Medaillons vom Schweinefilet unter der Maronenkruste
mit weißem Speckschaum, dazu mediterranes Gemüse und Gnocchi ^{3*, G, H, I, L}

21,50

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken an lauwarmen
Kartoffel-Gurkensalat, dazu gemischter Salat ^{A, C, H, I, J, L}

22,50

Rumpsteak vom US-Beef mit hausgemachter Kräuterbutter,
dazu Grillgemüse und Parmesan-Kartoffelscheiben ^{1*, G, I, J, L}

27,50

US Beef: Wer US Beef probiert hat, weiß: So muss ein Steak schmecken!

Die schöne Rotfärbung und die gleichmäßige Fettverteilung machen
das US Beef nicht nur optisch zu einem Hingucker.

Der kernige, kräftige und nussige Fleischgeschmack überzeugt.

Der Eigenfettanteil gibt dem Fleisch beim Braten den richtigen Geschmack.

VIER JAHRESZEITEN À LA CARTE – HERBSTFARBEN

Aus Fluss und Meer

Fisch-Duett

Wolfsbarsch-Filet und Zandermedaillon auf Linsen-Karottengemüse,
dazu weißer Tomatenschaum und Kartoffelpüree ^{A, D, G, H}

22,50

Färöer-Lachsfilet mit Tiriyaqi glasiert
auf gerahmtem Spinat, dazu Kartoffelstampf ^{A, D, G, H, I}

23,50

Rotbarschfilet aus Island mit Kräutern auf dem Grill gebraten
im Blumenkohl-Lauchbett und Limetten-Schaum, dazu Butterkartoffeln ^{A, D, G, J}

24,50

Dessert

Gebackener Eiskrapfen

Vanilleeis im Bisquit-Mantel mit Mandeln
auf Aprikosen-Grand-Marnier-Sauce ^{A, C, G, H}

6,50

Himbeercreme an karamellisierten
Rosmarin-Birnenspalten ^{G, L}

7,50

Crème brûlée mit Rohrzucker gebläht
an Pflaumenröster und Vanilleschaum ^{C, G, H, L}

8,50

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.