

SPEISEKARTE



Winterliche Genussmomente

DEZEMBER - JANUAR - FEBRUAR



RITTERGUT
STÖRMEDE

HOTEL ♥ RESTAURANT

★ ★ ★ ★ S

VIER-JAHRESZEITEN À LA CARTE – WINTERLICHE GENUSSMOMENTE

Vorspeisen

Rote Bete Mousse
an Salatbouquet mit Gemüseperlen G, L, H, I
11

Graupenrisotto
mit Lachspraline und Wintergewürzkruste H, D, A, F, C, 1*
16

Suppen

Rinderkraftbrühe
mit Kräuter-Pfannkuchen-Streifen I, A, C, H, L
8,50

Süßkartoffel-Chilisuppe
mit gerösteten Erdnusskernen G, H, I
9

VIER-JAHRESZEITEN À LA CARTE – WINTERLICHE GENUSSMOMENTE

Salate

Winterlicher Salat

an Ziegenkäse mit Waldhonig und Thymian glasiert, dazu
sautierter Kürbis und Mandarinen Vinaigrette J, H, G, L, 1*

19

Salatvariation

Blattsalate und Rohkostsalate, sautierte Champignons, dazu
Hähnchen-Bruststreifen in leichtem
Limetten-Dressing G, L, J

20

Vegetarische und Vegane Gerichte

Winter-Grünkohl-Linguine

mit Tomate und Kräuterseitlingen, dazu Parmesan G, C, A, 1*

17

Linsenbraten mit Nüssen

an Granatapfelsauce, dazu gemischter Salat
und Kartoffelpüree H, L, J, G, I

18

VIER-JAHRESZEITEN À LA CARTE – WINTERLICHE GENUSSMOMENTE

Aus der Metzgerei

Hausmarinierter Sauerbraten
aus der Rinder-Semerrolle „Rheinische Art“ in Rosinensauce
mit gerösteten Mandeln, dazu Kartoffelklöße
und Speckrosenkohl G, I, H, A, C, L

21

Pikantes Hirschgulasch
mit Preiselbeeren, gebratenen Pilzen, dazu Apfelrotkohl und
hausgemachte Serviettenknödel I, L, G, A, C

25

Schweinefilet im Bacon-Mantel
auf Schweizer Pflümli-Sauce, dazu Winterwurzelmüse und
Mohn-Schupfnudeln A, C, G, L, I, H

26

Mit Honig glasierte Barbarie Entenbrust
auf Orangen-Thymian-Sauce, dazu Spitzkohl mit leichter Preiselbeer
Note und Gnocchi G, I, L

27

Rumpsteak vom Argentinischen Weiderind
auf Balsamico-Pfeffer-Jus, dazu gelbe Bohnen und
Kartoffelgratin G, H, L, I, A

34

VIER-JAHRESZEITEN À LA CARTE – WINTERLICHE GENUSSMOMENTE

Aus Fluss und Meer

Medaillons von der Fjordforelle
auf Linsengemüse mit Tomaten-Buttersauce, dazu
Kartoffel-Steckrübenpüree G, D, A, L, I, H

27

Filet vom Wolfsbarsch (Loup de mer)
auf zweierlei Bohnen mit weißem Speckschaum,
dazu Wildreis G, H, I, D, A, 3*

28

Dessert

Tartelette mit Bratapfel
gefüllt an Zimtmousse mit Vanilleschaum G, L, H, A, C

10

Weißer Glühweinbirne
an Nougat-Pralinencreme mit eigenem Schaum G, C, H, L, A

11