

SPEISEKARTE



Winterliche Genussmomente

DEZEMBER - JANUAR - FEBRUAR



RITTERGUT
STÖRMEDE

HOTEL ♥ RESTAURANT

★ ★ ★ ★ S

VIER-JAHRESZEITEN À LA CARTE – WINTERLICHE GENUSSMOMENTE

Vorspeisen

Feldsalat / geräucherte Entenbrust / Walnüsse /
Cranberry-Dressing _{J, 1*, H}

13

Carpaccio von der rosa Rehkeule / Rucola / Parmesan / Olivenöl _{C, G}

15

Suppen

Rinderkraftbrühe / Markklößchen / Gemüsestreifen _{I, L, A, C}

9

Rote – Bete - Suppe / Tempura - Pilz / Schmand _{A, G, I}

9

VIER-JAHRESZEITEN À LA CARTE – WINTERLICHE GENUSSMOMENTE

Salate

Gemischter Salat / Blattsalate / Tomate / Paprika / Gurke

- gebackenem Feta Käse _{A, C, G}

oder

- Hähnchenbrust / Champignons

oder

- Ziegenkäse / gratiniert mit Honig – Thymian _G

-

wahlweise Himbeer-Vinaigrette _J / Honig- Senf-Dressing _J

20

Vegetarische und Vegane Gerichte

Waldpilz-Risotto / Parmesan / frische Pilze / Rucola _{G, L, C, I, 1*}

23

Linsen – Nuss - Braten / Traubenjus / Rosenkohl / Gnocchi _{H, I, A}

21

VIER-JAHRESZEITEN À LA CARTE – WINTERLICHE GENUSSMOMENTE

Aus der Metzgerei

Hirschgulasch / Apfel-Rotkohl / Serviettenknödel /

Preiselbeeren I, L, 1*,A, C

27

Schweinefilet a´la Saltimbocca / Salbei / Serano Schinken /

mediterrane Jus / Bohnen Duett / Kartoffelkuchen I, L, G

28

Blanket vom Maishähnchen / grüner Spargel / Möhre / Sellerie /

Pinienkern – Reis I, G, H

26

Rumpsteak vom Argentinischen Weiderind / Schmorzwiebel - Butter /

kleines Gemüse / Kartoffelkrapfen C, G, I, A

39

VIER-JAHRESZEITEN À LA CARTE – WINTERLICHE GENUSSMOMENTE

Aus Fluss und Meer

Schwertfisch / gerahmter Maronen-Wirsing /
Cranberry- Kartoffelpüree _{G, D, A}

29

Rotbarschfilet / Basilikumsauce /
Tagliatelle / wilder Brokkoli _{G, I, D, A, C}

27

Dessert

Schokoladen Creme Brûlée / Kardamom / Blutorangencreme /
Vanille-Orangen Reduktion _{G, C, L, H}

11

winterlicher Cheesecake / Spekulatius / Apfelspiegel / geröstete
Mandeln / Pflaumen-Röster _{H, G, L, A}

10