

SPEISEKARTE



Herbstfarben der Natur ganz nah

SEPTEMBER · OKTOBER · NOVEMBER



RITTERGUT
STÖRMEDE

HOTEL ♥ RESTAURANT

★ ★ ★ ★ S

Vorspeisen

Ziegenkäse

mit Honig, Walnüssen und einem Hauch Thymian karamellisiert
an Feldsalat in Himbeer-Dressing H, I, L, 1*

12

Garnelen vom Grill

an marinierter Salat-Chiffonade und Kürbis-Espuma G, J, I, D, B

15

Geräucherte Entenbrust

auf Salat von der roten Linse und Cranberrys
mit Waldhonig-Crème fraîche H, 3*, J, L

17

Suppen

Kürbissuppe vom Hokkaido Kürbis

mit gerösteten Kernen und eigenem Öl G, I, H

7

Zwiebelsuppe „Collmar“

mit Käse Croûton G, I, L, 1*, A

(auch Vegan möglich)

8

VIER-JAHRESZEITEN À LA CARTE – UNBESCHWERTER HERBST

Salate

Herbstsalat

mit Blattsalaten, sautierten Birnen, Trauben und Kräuterseitlingen
dazu Schinchenchips in Vinaigrette-Dressing ^{3*, J, L, I}

(auch Vegetarisch möglich)

15

Salatvariation

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

18

Vegetarische und kleine Gerichte

Kartoffeltaler

mit gerahmten Champignons
und Möhrenpuffer ^{G, C, H}

16

Tortilla

mit Gemüsefüllung
auf Brokkoli-Schaum dazu Reis ^{H, G, I}

17

Pilzragout

mit Schweinefiletspitzen
an Semmelkloß und Herbstgemüse ^{A, C, L, I, G}

18

Aus der Metzgerei

Rindertafelspitz aus dem Gemüsesud
in Meerrettich-Lauch-Sauce dazu Gemüse vom Markt
und Salzkartoffeln G, H, I, L

21

Schweinefilet auf Pflaumen-Armagnac-Jus
dazu Mandel-Brokkoli und hausgemachte Spätzle I, G, A, C, H

23

Barbarie Entenbrust
kross auf der Haut gebraten, mit Kürbis-Safran-Sauce,
dazu geschmorter Apfel-Wirsing und Kartoffelkuchen A, G, I

24

Wiener Schnitzel aus dem Kalbsrücken
Preiselbeeren, Bratkartoffeln und Blattsalat
in Vinaigrette-Dressing A, C, H, G, C, 3*

25

Saltimbocca vom Kalbsrücken
auf Tomaten-Jus dazu mediterranes Gemüse
und Parmesankartoffeln I, G, H, 1*

26

Argentinisches Rumpsteak
unter der Bacon-Kruste auf Pfefferrahm
dazu Grillgemüse und Ofenkartoffeln I, G, L, J, 3*

29

VIER-JAHRESZEITEN À LA CARTE – UNBESCHWERTER HERBST

Aus Fluss und Meer

Zanderfilet
im Pankomehlmantel auf Asia Gemüse
dazu gebratene Nudeln D, C, G, A, F
25

St. Petersfischfilet
in Polenta Panade gebacken auf Senf-Bohnen
dazu Gnocchi G, H, D, A, I, C, J
27

Medaillons vom Seeteufel
mit Tomaten-Ananas-Relish auf Linsengemüse
dazu Curry Reis D, A, G, H
30

Dessert

Kaffee-Mousse
an Brombeerkompott G, A, H, L
9

Mohn-Mousse
mit Beeren-Coulis und Frucht G, H, A, C, L
10

Geflämmte Kokos Crème brûlée
mit Mango Dip und Crumble G, H, C, L, A
10

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