

SPEISEKARTE



Herbstfarben der Natur ganz nah

SEPTEMBER · OKTOBER · NOVEMBER



RITTERGUT
STÖRMEDE

HOTEL ♥ RESTAURANT



VIER JAHRESZEITEN À LA CARTE – HERBSTFARBEN

Vorspeisen

Hokkaido-Kürbis-Salpicon vom Grill mit Ziegenkäse-Medaillon
unter der Honig-Thymian-Glasur L, I, J, G

10,50

Poke Bowl

mit Reis-Gemüsesalat und einer leichten Fruchtnote
an geräuchertem Lachs und Rauchforelle D, G, H, 3*, J, L

11,50

Cremiges Pfifferling-Risotto mit leichter Grana Padano Note
und gebratenen Jacobsmuscheln B, D, A, H, G, I

13,50

Suppen

Suppe vom Hokkaido-Kürbis
mit gerösteten Kernen und Öl G, I, H

5,50

Geflügel-Consommè
mit eigenen Einlagen G, C, L, I, H

6,00

Kartoffelschaumsuppe von der Störmeder Kartoffel G, I, D, 3*, H, C
mit Majoran Kartoffelchip auf Röstbrot und Rauchforellen-Salpicon

6,50

VIER JAHRESZEITEN À LA CARTE – HERBSTFARBEN

Salate

Salatvariation

mit Blatt- und Rohkostsalaten, sautierten Hähnchen-Bruststreifen
und Champignons in leichtem Limetten-Dressing G, L, J, I
13,00

Herbstsalat

Bunte Blattsalate, karamellierte Birnenspalten H, G, L, J, I, E, B
und Walnusskerne in Apfel-Vinaigrette, knusprigem Bacon
und gebratenen Garnelen
14,50

Vegetarische und vegane Gerichte

Paprika gefüllt mit Chili vom Butternut-Kürbis, H, I,
dazu reichen wir Reis
– vegan –
12,50

Gerahmter Blattspinat mit pochierten Eiern und Parmesan gratiniert,
dazu Kartoffelschnee C, H, G, 1*J
13,50

Steinpilz-Lasagne mit Brokkoli und Käse gratiniert,
dazu gemischter Blattsalat H, I, G, 1,*A, C
15,50

Kleines Gericht

Sautierte Spitzen vom Schweinefilet "Asia Style" mit Wok-Gemüse
und gebratenen Nudeln A, F, G, I, L
16,50

VIER JAHRESZEITEN À LA CARTE – HERBSTFARBEN

Aus der Metzgerei

Saltimbocca vom Maishähnchen auf Ratatouille-Gemüse,
dazu Wildreis G, H, I, C, L, 3*
18,80

Rindertafelspitz aus dem Wurzelsud mit Meerrettichsauce,
hauseingelegtem Essiggemüse und Kartoffelstampf L, I, G, J
19,50

Medaillons vom Schweinefilet (Surf & Turf) mit Garnele auf Kräuter-Jus
an Mandelbrokkoli und Serviettenknödeln A, C, H, L, I, B
21,50

Züricher Geschnetzeltes vom Kalbsrücken in cremiger Sauce mit Schalotten,
Champignons und Weißwein vollendet,
dazu Marktgemüse und Kartoffelrösti A, C, I, L, H,
22,50

Rumpsteak vom Argentinischen Rind unter der Kräuterkruste gratiniert
auf Pfifferling-Rahm, dazu sautierter Spitzkohl 3*, G, L, I, C, A
und Kartoffel-Speckkrapfen
25,50

VIER JAHRESZEITEN À LA CARTE – HERBSTFARBEN

Aus Fluss und Meer

Doradenfilet auf der Haut gebraten mit Fenchelgemüse
in Orangen-Noilly Prat Sauce, dazu Graupen-Risotto D, A, G, H, I, L
21,50

Kutter-Kabeljaufilet vom Grill an Lemongras-Schaum D, A, G, L, I, 3*
auf Bohnen-Pfifferling-Gemüse, dazu Kartoffel-Pastinaken-Püree
22,50

Zander-Lachsroulade im Speckmantel gebraten auf Kapern-Petersiliensauce,
dazu Grillkartoffeln und gemischter Salatteller D, A, G, L, H, 3*
24,50

Dessert

Holunderbeeren-Panna Cotta
mit Gewürz-Rotweinäpfeln G, H, L,
7,50

Schokoladen Crème Brûlée mit
karamellisierter Chili-Ananas G, H, L, C, E
8,50

Hausgemachtes Pumpernickel-Parfait
an eingelegten Armagnac-Pflaumen C, G, I, L, H
9,00

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.