

# Speisekarte

Vor dem Essen einen Sherry 3,00 €

oder ein Glas Sekt 3,60 €

## Vorspeisen:

Kleiner, gemischter Salat mit unserem Hausdressing (Essig-Öl-Vinaigrette) 4,90 €

Carpaccio von Roter Beete mit gebratenem Speck und frischem Parmesan 9,60 €

## Suppen:

Tagessuppe 5,50 €

## Zwergenteller (bis 12 Jahre)

Pommes frites mit Ketchup und Majonnaise 3,30 €

Kleines Schnitzel mit Gemüse, Pommes frites 7,80 €

## Kleinigkeiten:

Gebackener Camembert mit Preiselbeeren, Petersilie, Schwarzbrot und Butter 8,90 €

Räucherlachs mit hausgemachtem Kräuterdip, etwas Salat und Kartoffelröstis 12,50 €

Großer Salatteller mit gebratener Hähnchenbrust und Kräuterbaguette 12,90 €

## Grünkohl:

Grünkohl mit Kohlwurst und Röstkartoffeln 12,80 €

Grünkohl mit Kasseler und Röstkartoffeln 13,80 €

Grünkohl mit Kasseler, Kohlwurst und Röstkartoffeln 16,80 €

## Fischgerichte:

Holländische Matjesfilets mit Speckstippe, grünen Bohnen und Salzkartoffeln 13,80 €

Lachsforelle „blau“ aus hiesigem Gewässer mit zerlassener Butter  
Sahnemeerrettich, grünem Salat und Salzkartoffeln 16,90 €

**An beiden Weihnachtsfeiertagen (25. & 26. Dezember)**

**ist unser Hotel und Restaurant geöffnet!**

**Um Reservierung wird gebeten 05198/330**

### Hauptspeisen:

Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit gemischtem Salat und Pommes frites 15,80 €

Knusprige Gänsebrust mit gedünsteten Apfelspalten in Calvadosauce mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln 18,60 €

Rumpsteak mit Kräuterbutter, Ofenkartoffel mit Kräuterquark und gemischtem Salat 23,80 €

### Heidschnucke:

Heidschnuckenragout mit gebratenen Champignons, Pfirsich gefüllt mit Preiselbeeren Apfelrotkohl und Kartoffelkroketten 14,60 €

Heidschnuckenbraten in Wacholderrahmsauce mit Champignons grünen Bohnen, Pfirsich gefüllt mit Preiselbeeren und Kartoffelkroketten 20,80 €

### Weintip des Monats

2016 Château Tariquet, Gascogne, Südwestfrankreich  
Sauvignon Blanc, trocken 0,20l 4,90 €

2016 Castellargo, IGT Delle Venezie/Italien  
Merlot, trocken 0,20l 5,50 €

### Desserts:

Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Schlagsahne 6,20 €

Eisbecher Cup Dänemark, Vanilleeis mit Schlagsahne und Schokosauce 5,20 €

Weitere Desserts siehe gesonderte Eiskarte

Nach dem Essen einen Ramazotti 2,50 €  
oder eine Tasse Cappuccino 2,60 €

**An beiden Weihnachtsfeiertagen (25. & 26. Dezember)  
ist unser Hotel und Restaurant geöffnet!  
Um Reservierung wird gebeten 05 198/330**