



Romantik-Menü

Lachstatar | Avocado | Sesam-Bete | Feldsalat
Salmon tartare | avocado | sesame beetroot | lamb's lettuce



Rote-Bete-Suppe | Schmand | Balsamico
Beetroot soup | sour cream | balsamic vinegar



Hirschrücken | Pancetta | Brombeerjus | Rosenkohl | Spätzle
Saddle of deer | pancetta | blackberry jus | Brussels sprouts | spätzle



Weißweinbirne | Mandelmousse | Walnusseis
White wine pear | almond mousse | walnut ice-cream

€ 88,00
€ 77,50 ohne Suppe
€ 68,50 ohne Vorspeise

Vorspeisen

Jahreszeitensalat Hausdressing Kirschtomaten Croûtons Kürbischutney	€14,00
mit gratiniertem Ziegenfrischkäse	€18,50
mit gebratenen Garnelen	€22,50
<i>Seasonal salad house dressing cherry tomatoes croûtons pumpkin chutney with gratinated goat's cheese or sautéed prawns</i>	
Rindercarpaccio Trüffeldressing Champignons Pinienkerne Parmesan	€19,50
mit gebratenen Jakobsmuscheln	€25,50
<i>Beef carpaccio truffle dressing mushrooms pine nuts parmesan with scallops</i>	
Lachstatar Avocado Sesam-Bete Feldsalat	€21,50
<i>Salmon tartare avocado sesame beetroot lamb's lettuce</i>	

Suppen

Rinderkraftbrühe Eierstich Gemüse Markklößchen	€10,50
<i>Consommé of beef egg royale vegetable marrow dumplings</i>	
Rote-Bete-Suppe Schmand Balsamico	€10,50
<i>Beetroot soup sour cream balsamic vinegar</i>	

Vegetarisch / Vegan

Spaghetti Trüffel Pinienkerne Ruccola	€29,50
<i>Spaghetti truffle pine nuts rocket</i>	
Tofusteak Sojaglace Wokgemüse Basmatireis	€26,50
<i>Tofu steak soy glaze wok vegetables basmati rice</i>	
Gebackener Blumenkohl Ofengemüse Vegane Trüffelmayonnaise	€22,50
<i>Roasted cauliflower baked vegetable vegan truffle mayonnaise</i>	

Fischgerichte

Heilbuttfilet | Safransauce | Brokkoli | Rote-Bete-Risotto €38,50
Halibut fillet | saffron sauce | beetroot risotto | broccoli

Duett von Kabeljau und Wolfsbarsch | getrüffelte
Schwarzwurzeln | Schmorkartoffeln €37,50
Duet of cod and sea bass | truffled salsify | braised potatoes

Fleischgerichte

Schweinefiletmedaillons im Speckmantel | Senf-Spitzkohl |
Rosmarinkartoffeln €33,50
*Medallions of pork fillet wrapped in bacon | mustard savoy cabbage |
rosemary potatoes*

Maispouardenbrust | Szechuan-Pfefferjus | Zuckerschoten |
Erbsen-Wasabirisotto €33,50
*Corn-fed chicken's breast | Szechuan pepper jus | snow snap peas |
pea-wasabi risotto*

Hirschrücken | Pancetta | Brombeerjus |
Rosenkohl | Spätzle €46,50
*Saddle of deer | pancetta | blackberry jus |
Brussels sprouts | spätzle*

Rinderfilet | Pfefferrahm | Speck-Bohnengemüse |
Kartoffelgratin €46,50
*Fillet of beef | pepper cream sauce | green beans with bacon |
potato gratin*

Geschmorte Ochsenbacke | Balsamico-Perlwiebeln |
Minimais | Möhren | Kartoffelpüree €34,50
*Braised ox cheek | balsamic pearl onions | baby corn | carrots | mashed
potatoes*

Dessert und Käse

Trilogie: Vanilleeis Grappa Espresso <i>Trilogy of vanilla ice-cream grappa espresso</i>	€10,50
Crème Brûlée Pistazieneis <i>Crème brûlée pistachio ice-cream</i>	€10,50
Schokoküchlein Portweinkirschen Vanilleeis <i>Chocolate cake port wine cherries vanilla ice-cream</i>	€13,50
Weißweinbirne Mandelmousse Walnusseis <i>White wine pear almond mousse walnut ice-cream</i>	€14,50
Gemischter Käseteller Feigensenf Früchtebrot <i>Assortment of cheese fig mustard fruit bread</i>	€17,00

Sollten Sie Fragen zu den Allergenen und Inhaltsstoffen haben,
sprechen Sie uns gerne an.
Wir halten dafür eine separate Karte bereit.



ROMANTIK
HOTEL & RESTAURANT