



Romantik-Menü

Lachstatar | Rettich | Pflücksalat | Kerne
Salmon tartare | radish | looseleaf lettuce | seeds



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

Feldsalat Sanddorn dressing bunte Bete Kürbischutney	€14,00
mit Ziegenkäse, in Walnuss paniert	€18,50
mit gebratenen Garnelen	€22,50
<i>lamb's lettuce sea buckthorn dressing mixed beetroot pumpkin chutney with goat's cheese in walnut breading or sautéed prawns</i>	
Rindercarpaccio Trüffeldressing	
Champignons Pinienkerne Parmesan	€19,50
<i>Beef carpaccio truffle dressing mushrooms pine nuts parmesan</i>	
Lachstatar Rettich Pflücksalat Kerne	€21,50
<i>Salmon tartare radish looseleaf lettuce seeds</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

Gersten-Risotto confierte Waldpilze	
Portweinfleige Walnuss	€26,50
<i>Barley risotto soy glaze confied wild mushrooms port figs walnut</i>	
Kürbis-Gulasch Quitte schwarze Bohnen Tropea Zwiebel	
kleine Kartoffeln	€22,50
<i>Pumpkin goulash quince black beans tropea red onion potatoes</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 |
Polentaschnitte €33,50
*Medallions of pork fillet wrapped in bacon | mustard savoy cabbage |
polenta slides*

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 vom Brett €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-Perlzwiebeln |
Minimais | Möhren | Kartoffelpüree €34,50
*Braised ox cheek | balsamic pearl onions | baby corn | carrots | mashed
potatoes*

Dessert und Käse

Trilogie:

Vanilleeis | Grappa | Espresso

Trilogy of vanilla ice-cream | grappa | espresso

€10,50

Crème Brûlée | Pistazieneis

Crème brûlée | pistachio ice-cream

€10,50

Schokoküchlein | Portweinkirschen | Vanilleeis

Chocolate cake | port wine cherries | vanilla ice-cream

€13,50

Weißweinbirne | Mandelmousse | Walnusseis

White wine pear | almond mousse | walnut ice-cream

€14,50

Gemischter Käseteller | Feigensenf | Früchtebrot

Assortment of cheese | fig mustard | fruit bread

€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