



Romantik-Menü

Zander-Ceviche |
Fenchel | Gurke |
Grapefruit
*Pike-Perch Ceviche | cucumber |
fennel | grapefruit*



Melonen-Erbсен-Minз Kaltschale
Melone-peas-mint soup



Kalbsrückensteak | Olivencrumble |
buntes Grillgemüse | Gnocchi
Veal loin steak | olive crumble | grilled vegetables | gnocchi



Valrhona Moelleux |
Rhabarberkompott | Pistazieneis
*Valrhona moelleux | rhubarb compote |
pistacchio ice cream*

€ 79,00
€ 69,00 ohne Suppe
€ 59,00 ohne Vorspeise

Vorspeisen

Jahreszeitensalat Hausdressing Kirschtomaten Croûtons marinierter Weinbergpfirsich mit gratiniertem Ziegenfrischkäse mit gebratenen Pfifferlingen	14,00 18,50 21,50
<i>Seasonal salad house-dressing cherry tomatoes croûtons with gratinated goat cheese or fried chantarelles</i>	
Fetakäse aus dem Ofen Wassermelone Wildkräutersalat Trauben-Limetten Dressing	18,50
<i>Feta cheese watermelone salad grape-lime-dressing</i>	
Pfifferlingssülze grüne Sauce Wildkräutersalat	10,50
<i>Chantarelles aspic green sauce wild herb salad</i>	

Suppen

Rinderkraftbrühe Eierstich Gemüse Markklösschen	10,50
<i>Beafconsomé egg custard vegetables bone marrow dumplings</i>	
Pfifferling-Cremesuppe Croûtons	11,50
<i>Chanterelles cream soup croûtons</i>	

Vegetarisch / Vegan

Tofu mit Miso-Lack Shiitake-Bouillon Baby-Pak Choi Udon Nudeln	25,50
<i>Tofu miso shiitake broth baby pak choi udon noodles</i>	
Pfifferlinge à la Creme wilder Brokkoli Serviettenknödel	26,50
<i>Chantarelles à la creme broccolini dumplings</i>	
Zucchini-Gnocchi Salsa verde getrocknete Tomaten gezupfter Mozzarella frittierte Rucola	24,50
<i>Zucchini-gnocchi salsa verde dried tomatoes mozzarella fried argula</i>	

Fischgerichte

Heilbuttfilet | Brombeer-Speck-Fond | Porree |
Salbei-Kartoffeln 35,50
*Halibut fillet | blackberry-glazed bacon jus | leek |
sage potatoes*

Lachsfilet | Hummer-Sauce | grüner Spargel |
Safran-Risotto 36,50
*Salmon fillet | lobster sauce | green asparagus |
safran risotto*

Fleischgerichte

Schweinefiletmedaillons | Espresso-Chilli-Würze |
Kirschtomaten | Romanesco |
Limetten-Risotto 31,50
*Pork fillet | espresso-chili-spice | cherry tomatoes | romanesco |
lime-risotto*

Maispouardenbrust | Kräuteröl |
Kartoffel-Pfifferlings-Ragoût 31,50
Corn-fed chicken breast | herb oil | chantarelle potato ragoût

Zweierlei vom Lamm
Lammrücken | gezupfte Lammhaxe |
Mais | Popcorn | cremige Polenta 39,50
*Lamb prepared in two ways
Lamb loin | pulled lamb shank | corn | popcorn | creamy polenta*

Rinderfilet | Oliven-Jus | Perlzwiebeln |
wilder Brokkoli | confierte Kartoffeln 46,50
Beef fillet | olive jus | pearl onions | brokkolini | confit potatoes

Geschmorte Ochsenbacke | Balsamico-Schalotten |
Buntes Gemüse | Kartoffelpüree 32,50
*Braised ox cheek | balsamic shallots |
Mixed vegetables | mashed potatoes*

Kalbsschnitzel | Rahmpfifferlinge | Pont-neuf-Kartoffeln 34,50
Veal Schnitzel | creamy chanterelles | pont-neuf-potatoes

Dessert und Käse

Trilogie Vanilleeis Grappa Espresso <i>Trilogy of vanilla ice cream grappa espresso</i>	10,50
Crème Brûlée Pfirsich-Sorbet <i>crème brûlée peach sorbet</i>	10,50
Dreierlei von der Valrhona Schokolade Küchlein Eis weiße Mousse <i>Three kinds of valrhona chocolate cake ice cream white mousse</i>	14,50
Mille- Feuille Mascarponecreme Marinierte Erdbeeren <i>Mille- Feuille mascarponecreme strawberries</i>	14,00
Gemischter Käseteller Feigensenf Früchtebrot <i>Cheese plate 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