

Vorspeisen & Kaltes

Marinierte Ziegenkäsepraline

an gegrilltem Ofenkürbis mit chinesischen Zimtblüten
und Sternanis, gerösteten Sonnenblumenkernen
und Feldsalat (1,4,10,14)

13,90

Kürbis-Flammkuchen mit Speck

an kleinem Salat (1,3,4,14)

12,90

Hausgebeizter Bömlolachs auf Kartoffel-Kürbisrösti

mit Meerrettichfrischkäse
und Kräuteröl, Salatspitzen (1,3,4,8,10,12,14)

12,90

In der knapp 250 km² großen Gemeinde Bömlo, die mit ihren mehr als tausend großen und kleinen Inseln direkt an die Nordsee grenzt und auf halber Strecke zwischen Stavanger und Bergen liegt, spielt die Insel Bömlo eine besondere Rolle. Seine exklusive Premium-Qualität verdankt der BÖMLO Lachs den artgerechten und nachhaltigen Aufzuchtmethoden sowie dem patentierten Kaltschlachtverfahren.

Schloss Vollrads Riesling Rheingau, QbA, trocken

Der 2017er Jahrgang überzeugt durch seine kräftigen Aromen von Weinbergpfirsich und Aprikose, auch ein Hauch von Zitronengras und Minze charakterisieren diesen jugendlichen und frischen Wein. Der moderate Alkoholgehalt, in Kombination mit der kräftigen Frucht und einer frischen Säure, machen diesen Wein geschmacklich zu einem optimalen und erfrischenden Begleiter für den bevorstehenden Spätsommerabend.

Glas 0,1l	4,50
Karaffe 0,25l	9,00
Flasche 0,75l	25,00

Tatar vom Rind

130 Gramm, mit einem Eigelb, feinen Schalottenwürfeln,
Schnittlauch, Kapern und grüner Peperoni (8,6,4,3)
serviert mit frischem Landbrot und gesalzener Butter

23,90

Suppen

Bouillon vom sächsischen Freilandhuhn
mit Champignons, Pak Choi, Kräuternudeln
und Stangensellerie (3,4,8,14) 7,90

Cremesüppchen vom heimischen Hokkaido
mit Zitronengras-Kokosschaum und rotem Curry (3,6) 7,90

Mango-Curry-Cremessuppe
mit Kokosmilch (1,3,14,17) 7,90

Herbstliche Zitronen-Linsensuppe,
mit Ras el Hanout, Schmand
und viel frischer Petersilie (4,10,14) 6,90

Klare Tomatenessenz
mit feinen Streifen vom Kräutercrêpes und Petersilie (3,4,8) 8,90

*Die **Rezeptur** und Zubereitung unserer
Zitronen-Linsensuppe haben wir für Sie aufgeschrieben.
Sehr gerne übergeben wir Ihnen ein Exemplar.
Bitte fragen Sie den Service!*

Vegetarisch, Vegan & Leicht

Marinierte Ziegenkäsepraline

an gegrilltem Ofenkürbis mit chinesischen Zimtblüten
und Sternanis, gerösteten Sonnenblumenkernen
und Feldsalat (1,4,14)

13,90

Geschwenkte Gnocchi mit Muskatkürbisfüllung,

an gebratenem Pfannengemüse
und gehobeltem Hartkäse (3,4,8,14)

17,90

Mango-Currycreme-Suppe

mit Kokosmilch (vegan) (1,3,14,17)

7,90

Quinoa-Gemüse-Pfanne (vegan)

mit getrockneten Aprikosen, Hokkaidokürbis
und frischer Petersilie (1,6,16,17)

17,90

*Quinoa, auch Inkakorn genannt, wird wie Reis verarbeitet.
Der Gehalt an Eiweiß, Magnesium und Eisen übertrifft sogar
den gängiger Getreidearten.*

Caesars Salad nach „Art unserer Küche“

Klassischer Romanasalat mit Blattsalaten gemischt,
Paprikastreifen, Cherrytomaten, Gurke und Parmesan
dazu Croutons und Caesarsdressing (1,3,4,8,9,12,14)

10,90

... mit gebratenen Champignons

14,90

... mit gebratenen Hähnchenbruststreifen (3,4)

17,90

... mit gebratenen Großgarnelen (4,5)

22,80

Hauptgerichte

Bäckchen vom Saalower Kräuterschwein
in Wurzel-Rotweinsud geschmort
mit Kreuzkümmel verfeinert, auf getrüffeltem
Rahmwirsing und gebratenen Nusskartoffeln (3,4,6,14) **22,90**

**Die beliebten Bäckchen werden exklusiv für unser Hotel geliefert
und sind daher nicht immer vorrätig.**

Das Saalower Kräuterschwein aus Saalow am Mellensee ist ein sehr fleischreiches und fettarmes Tier. Das zur Fütterung vorgesehene Getreide stammt von den bewirtschafteten, landwirtschaftlichen Flächen aus der unmittelbaren Umgebung. Im Getreide sind viele Kräutersamen enthalten (z.B. Kornblumen, Kamille, Mohnblumen).

Diese Samen werden bei der Ernte nicht herausgereinigt, sondern mit eingelagert. So werden diese Kräutersamen mit verfüttert. Sie tragen somit zu einem großen Appetit der Schweine und zum einzigartigen Geschmack des Fleisches bei.

Bardiertes Rinderfilet, rosa gebraten
an geschwenktem Pfannengemüse
und Kartoffelgratin (3,4,14,21) **26,90**

Entenbrust in Honigmarinade gebeizt,
Sommerfelder Johannisbeer-Rotkohl,
dazu gebratene Serviettenknödel (3,4,6,8,22) **19,90**

Kalbsschnitzel knusprig gebraten
mit glasierten Wurzeln und Kartoffelgratin (3,4,8,14) **22,90**

Geschmorter Rinderschaukelbraten
auf getrüffeltem Bohnengemüse mit Spätzle (3,4,6,8,14) 17,90

In Kräutern konfiertes Zanderfilet
mit Pancetta-Kümmel-Dressing
an geschwenktem Pfannengemüse
und Balsamico- Belugalinsen (1,3,4,10,11,12,14,22) 24,90

Zander:

Der Zander lebt als Raubfisch in langsam fließenden Flüssen, Kanälen, Seen und Haffen Europas. Er findet sich im Elbe-, Oder- und Donaugebiet und inzwischen durch Besatz auch im Rhein-, Mosel- und Wesergebiet. Er lebt in tieferen Wassern und wächst sehr schnell.

Er jagt kleinere Fische wie Rotaugen, Güstern, Barsche oder Ukelei. Zander bevorzugen große Gewässer mit Tiefen von wenigstens vier bis fünf Meter.

Die mittlere Länge beträgt 40–50 cm. In seltenen Fällen wird er bis 1,30 m lang und erreicht dabei ein Gewicht von bis zu 19 kg. Er kann 10 bis 20 Jahre alt werden.

Gebratene Garnelen
mit buntem Gemüse
und in Bärlauchpesto geschwenkte Tagliatelle (3,4,5,10,14) 21,90

Gebratene Brust vom Freilandhuhn,
auf Kartoffel-Kürbis-Gemüsecurry,
mit konfierten Kirschtomaten, Kaiserschoten
und jungem Blattspinat (3,14,21) 18,90

Desserts

Frische Beeren mit Zweierlei Fruchtsorbet ⁽¹⁶⁾	6,90
Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern, einer Kugel Joghurteis und mazerierten Beeren ^(3,4,8,9,10)	10,90
Zwei Kugeln Bourbon-Vanilleeis mit steierischem Kürbiskernöl ^(4,6,8,10)	5,90
Viererlei Käse mit Feigensenf, Trauben und Nüssen ^(1,4,6,10)	11,90
<i>Zum köstlichen Käse das passende Glas Wein:</i>	
Siegerrebe Auslese Edition Karl Lutz Rheinhessen Glas 5cl	4,50

Die Siegerrebe ist eine weiße Rebsorte, deren Beeren leicht rötlich sind. Sie ist eine Neuzüchtung, die aus einer Kreuzung zwischen Madeleine und Gewürztraminer aus dem Jahr 1929 entstand

Candle light Dinner

4-Gänge-Menü

Hausgebeizter Bömlolachs auf Kartoffel-Kürbiströsti
mit Meerrettichfrischkäse und Kräuteröl, Salatspitzen

(1,3,4,8,10,12,14)

* *

Cremesüppchen vom heimischen Hokkaido
mit Zitronengras-Kokosschaum und rotem Curry

(3,6)

* *

Bardiertes Rinderfilet, rosa gebraten
an geschwenktem Pfannengemüse
und Kartoffelgratin

(3,4,14,21)

* *

Zweierlei Fruchtsorbet
mit frischen Beeren
-auf Wunsch mit trockenem Sekt aufgegossen-

(6,16)

49,00

Rezeptur und Zubereitung

-für 2 Personen-

Herbstliche Zitronen-Linsensuppe mit Ras el Hanout

Für die Suppe:

1 Knoblauchzehe
1 Bund glatte Petersilie (15g)
1 Zitrone
4EL Olivenöl
4g Ras el Hanout
500ml Gemüsebrühe
100g gelbe Linsen
Salz, Zucker, Pfeffer
150g Schmand

Zubereitung:

1. Knoblauchzehe pellen und grob schneiden, Petersilienspitzen für die Dekoration beiseitelegen. Verbliebene Petersilienblätter von den Stielen zupfen und fein schneiden. Zitrone heiß abwaschen, trocknen, Schale abreiben und den Saft auspressen.
2. Öl in einem Topf erhitzen. Knoblauch und Ras el Hanout hinzufügen und ca. 20 Sekunden bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren anrösten.
3. Die Linsen in der Gemüsebrühe ca. 15 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen.
4. Topf vom Herd nehmen und mit 1 Prise Salz, ½ TL Zucker und ausreichend Pfeffer würzen. Schmand hinzufügen und alles mit dem Pürierstab fein pürieren.
5. 4 EL Zitronensaft, Abrieb der Zitrone und geschnittene Petersilie unterheben.

6. Suppe in tiefen Tellern anrichten und mit Petersilienspitzen dekorieren.

O' Ihr Götter, wie viele
Menschen beschäftigt
ein einziger Bauch!

Seneca

„Enthält Spuren von...“

- 1 Senf u.a. auch Senfsprossen, Senfpulver, Senfkörner
- 2 Erdnüsse – Alle Erdnussarten
- 3 Glutenhaltiges Getreide u.a. Weizen, Hartweizen, Roggen, Gerste, Hafer
- 4 Milch einschließlich Laktose und alle Milchprodukte
- 5 Krebstiere u.a. Krebs, Shrimps, Garnelen, Scampi, Hummer
- 6 Schwefeldioxid/Sulfite E220-E228 u.a. in Trockenobst, Tomatenpüree, Wein
- 7 Lupine u.a. Lupinenmehl, Lupinenkonzentrat, Lupinenprotein
- 8 Eier – Alle Eisorten
- 9 Soja – Alle Sorten Sojabohnen
- 10 Schalenfrüchte (Nüsse) u.a. Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pistazien, Cashewkerne
- 11 Sesam u.a. Sesamöl, Sesammehl, Sesamsamen
- 12 Fisch – Alle Fischarten u.a. Anchovis, Kaviar
- 13 Weichtiere u.a. Schnecken, Muscheln, Austern, Tintenfisch, Calamares
- 14 Sellerie – Bleichsellerie, Knollensellerie, Staudensellerie
- 16 Süßungsmittel
- 17 Antioxidationsmittel
- 20 Phenylalaninquelle
- 21 Farbstoffe
- 22 Nitrit

Alle in der Karte genannten Preise verstehen sich in EURO inklusive 19% MwSt.

Gern akzeptieren wir Kreditkarten ab einem Rechnungsbetrag von € 50.

Unsere Tagesaperitifs

Ob geschüttelt oder gerührt – einen Aperitif vor dem Essen zu reichen kommt immer gut an!

Montag

Melon Cooler

Gin Mare, Fino Sherry, Holunderblütensirup,
Melone, Rosmarin, Salz, Olivenöl 9,00

Dienstag

Pimm´s Sommer

Pimm´s No.1, Ginger Ale, Gurke, Orange, Zitrone 9,00

Mittwoch

Rote Gurke

Gin, Gurkensirup, frisch gepresste Limette,
Cranberrynektar 6,50

Donnerstag

Beschwipste Gurke

Lillet, Ginger Ale, Sekt, geeiste Himbeere & Gurkenstick 6,50

Freitag

Rosato Mio

Hibiscus- und Orangenblütenlikör, Sekt, Soda,
frischer Basilikum, Orange & Limette 8,00

Samstag

Rhabarber-Erdbeerbowle

Rhabarbersaft, Weißwein, Sekt, Gordon´s Gin,
Vanillesirup, Erdbeeren 9,00

Sonntag

Lillet Wild Berry

Lillet, Schweppes Russian Wild Berry, Waldbeeren 7,50

