

Vorspeisen & Kaltes

Marinierte Ziegenkäsepraline

an Papaya, Granatapfel- und gerösteten
Sonnenblumenkernen, Feldsalat (2,3,4,10)

13,90

Flammkuchen mit Hokkaidokürbis,

roten Zwiebeln und Speck an kleinem Salat (1,3,4,14)

14,90

Hausebeizter Bömlolachs auf Rote Bete Carpaccio

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.

Sommerpalais Riesling feinherb QbA

Ein Riesling mit Pfiff! Der **Sommerpalais Riesling** vom Reichsgraf von Kesselstatt ist ein knackiger, frischer Riesling mit einem belebenden Duft von Pfirsich, Pampelmuse, zarter Exotik und süßen Noten von reifer Birne. Ein Wein mit einem unverwechselbaren Charakter, verleiht von den Schieferböden der Lagen an Mosel Saar und Ruwer. Fein strukturierte Säure, die schöne Mineralität und saftige Frucht sorgen für leichten, unbeschwerten Trinkgenuss.

Glas 0,1l

4,00

Karaffe 0,25l

8,00

Flasche 0,75l

23,00

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

Hokkaidocremesüppchen
mit Kaffir-Limettenschaum und Kernöl (6,10) 8,90

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

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

*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 Papaya, Granatapfelkernen,
gerösteten Sonnenblumenkernen und Feldsalat (2,3,4,10) 13,90

Geschwenkte Gnocchi mit Kürbis-Mandelfüllung,
an gebratenem Pfannengemüse, jungem Blattspinat
und gehobeltem Hartkäse (3,4,8,10,14) 17,90

Quinoa-Gemüse-Pfanne (vegan)
mit getrockneten Aprikosen, Ofenkürbis,
frischer Petersilie und Kokosnussmilch (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.*

Pasta in leichtem Rahm geschwenkt,
mit Kirschtomaten, jungem Blattspinat, Kräuterpesto
und Parmesan (3,4,8,10) 14,90

Caesars Salad nach „Art unserer Küche“
Klassischer Romanasalat mit Blattsalaten gemischt,
Paprikastreifen, Cherrytomaten, Gurke und Parmesan
dazu Croutons und Caesarsdressing (1,3,4,8,9,14) 10,90

... mit gebratenen Champignons 14,90

... mit gebratenen Hähnchenbruststreifen (3,4) 17,90

... mit gebratenen Großgarnelen (4,5,12) 22,80

Hauptgerichte

Bäckchen vom Saalower Kräuterschwein
in Wurzel-Rotweinsud geschmort
mit Kreuzkümmel verfeinert, auf getrüffeltem
Rahmwirsing und gebratenen Nusskartoffeln (3,4,6,10,14) 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.

Rinderfilet - rosa gebraten

-200g-

mit gebratenen Pilzen

und gratinierten Kartoffeln (3,4,8,14,)

34,90

Entenbrust in Honigmarinade gebeizt,

Sommerfelder Rotkohl,

dazu gebratene Serviettenknödel (3,4,6,8,10,22)

19,90

Kalbsschnitzel knusprig gebraten

mit glasierten Sesamkarotten

und Kartoffelgratin (3,4,8,10,11,14)

22,90

Geschmorter Rinderschaukelbraten

auf getrüffeltem Bohnengemüse mit Spätzle (3,4,6,8,14)

17,90

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet

mit Safranschaum, geschwenktem Pfannengemüse

und Balsamico- Belugalinsen (3,4,6,10,12,14)

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.

Gebratenes Lachsfilet
mit jungem Blattspinat und Safranreis (3,4,10,12,14) **22,90**

Gebratene Garnelen
mit buntem Gemüse
und in Kräuterpesto geschwenkten Tagliatelle (3,4,5,10,14) **21,90**

Gebratene Brust vom Freilandhuhn,
auf Kartoffel-Gemüsecurry,
mit 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

Zum köstlichen Käse das passende Glas Wein:

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

Marinierte Ziegenkäsepraline
an Papaya, Granatapfelkernen,
gerösteten Sonnenblumenkernen und Feldsalat
(2,3,4,10)

* *

Hokkaidocremesüppchen
mit Kaffir-Limettenschaum und Kernöl
(6,10)
* *

Rinderfilet – rosa gebraten
mit gebratenen Pilzen
und gratinierten Kartoffeln
(3,4,8,14)

* *

Zweierlei Fruchtsorbet
mit frischen Beeren
-auf Wunsch mit trockenem Sekt aufgegossen-
(6,16)

49,00

Rezeptur und Zubereitung

-für 2 Personen-

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

Heidi-Tonic

Lantenhammer Heidelbeerlikör,
Tonic Water, Zitrone

8,00

Dienstag

Pimm´s No.1

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

Bellini

Sekt, Püree vom weißen Pfirsich 6,50

Sonntag

Lillet Wild Berry

Lillet, Schweppes Russian Wild Berry, Waldbeeren 7,50