



**GERMANENHOF**  
HOTEL & RESTAURANT

# Herzlich willkommen im Hotel & Restaurant Germanenhof

*Unser Küchenteam, unter Leitung des Küchenchefs Jens Zwanzger,  
legt höchsten Wert auf Frische und Qualität.*

*Wir orientieren uns stark am regionalen und saisonalen Angebot und bieten  
damit eine feine, bodenständige Küche mit gehobener,  
aber nicht abgehobener Qualität.*

*Wenn möglich, verarbeiten wir immer das ganze Produkt  
(oft auch aus eigener Jagd), um so einen Beitrag zur Nachhaltigkeit zu leisten.  
Natürlich machen wir fast alles selbst und setzen dabei auf echtes  
handwerkliches Können in der Küche. Das braucht eben ein bisschen Zeit - bitte  
geben Sie uns diese. Das Ergebnis wird Sie nicht enttäuschen.*

Hinweis für Allergiker:

Bestimmte Zutaten oder andere Stoffe oder Erzeugnisse (wie Verarbeitungshilfsstoffe), die bei der Herstellung von Lebensmitteln verwendet werden und darin verbleiben, können bei manchen Menschen Allergien und Unverträglichkeiten verursachen, die teilweise die Gesundheit der Betroffenen gefährden können.

Wir halten für Sie ein Verzeichnis vor, in dem die vorbenannten Stoffe gekennzeichnet sind.  
Fragen Sie dazu gerne unsere Mitarbeiter.

*Bitte beachten Sie, dass wir für Umbestellungen eine Gebühr von 1,50€ berechnen.  
Wir bitten um Ihr Verständnis!*

# Überraschungsmenü

mit saisonal verfügbaren, regionalen Produkten  
in 3- oder 4 Gängen wählbar

*Wenn Sie sich nicht überraschen lassen wollen,  
fragen Sie gern unser Servicepersonal nach der heutigen Menüauswahl*

**3-Gang    Suppe- Hauptgang- Dessert**  
**€ 44,50**

**4-Gang    Vorspeise- Suppe- Hauptgang- Dessert**  
**€ 54,50**

## VORspeisen

<b>Frühlingshafter Salat mit Zitrusdressing, Sprossen, Granatapfel und gebackenen Avocadowürfeln</b>	10,80 €
karamellisiertem Ziegenkäse	13,80 €
gebratenen Black Tiger Garnelen	16,80 €

### **Carpaccio vom Lachs**

mit gebratener Jakobsmuschel und Tomatenmousse	16,80 €
--	---------

## LÖFFELspeisen

### **Apfel-Sellerieschaumsüppchen**

mit knusprigen WanTan und gebratener Blutwurst	9,80 €
--	--------

### **Rinderkraftbrühe**

mit Markklösschen und Eierstich	9,50 €
---------------------------------	--------

## FLEISCHLOS *speisen*

### **F**ruchtiges Gemüsecurry

mit Knusperkohl, Quinoa-Reis und Ruccola 18,50 €

### **G**eräucherter Tofu in Malzpanade

mit Wirsinggemüse und Drillinge 17,50 €

## MEER *speisen*

### **F**ang des Tages

*-beachten sie die Empfehlung unserer Servicemitarbeiter-*

### **G**ebratene Black Tiger Garnelen

auf Safranrisotto, geschmolzenen Tomaten  
und gebackenem Ruccola 26,80 €

als Vorspeise 17,80 €

### **L**inguini

mit Hummerschaum, Pulpo und Gemüseperlen 24,80 €

# KLASSISCH *speisen*

## **Kalbsschnitzel**

mit Preiselbeeren, Zitrone, Bratkartoffeln und Salat 27,80 €

## **Steak-Auswahl**

mit verschiedene Steaks, marktfrisches Gemüse  
und Bratkartoffeln 29,90 €

## **Rumpsteak** (200g Rohgewicht)

mit Café de Paris Butter, Patatas Bravas und Salat 33,90 €

## **Filetsteak**

mit Parmesankruste, Paprika-Kartoffelcreme,  
grünem Spargel und Mais 39,90€

# FLEISCH *speisen*

## **S**chweinerückensteak

mit Tomate und Mozzarella gratiniert  
dazu Rösti und Salat

20,50 €

## **O**chsenbäckchen

mit Balsamiko-Schalottenjus, Schmorgemüse und  
Rosmarinkartoffeln

24,50 €

## **M**edaillons vom Jungschwein

mit Kartoffelstrudel und Salat

25,80 €

## **K**ikok-Hähnchenbrust

mit Serrano gebraten, dazu Pinienkern-Spinat,  
cremige Polenta und Falafel

26,50 €

## **G**eschmorte Kaninchenkeule

mit Vanille-Möhren, Zuckerschoten und Dinkelnudeln 26,80€

# NACH *speisen*

## **R**habarber-Birnen-Crumble

mit Nougatparfait und Tonkabohnenschaum 9,90 €

## **J**oghurt-Zitronentörtchen

mit Schokoladenerde und Sorbet 9,90 €

## **S**chokoladenmousse

mit Früchten und Eiscreme 10,90 €

## **U**nsere Streifzug aus der Patisserie

*auf der Schiefertafel* 13,50 €

## **G**emischtes Eis

pro Kugel 2,00 €

Sahne 0,50 €

Fruchtsalat / heiße Himbeeren/  
heiße Schokoladensauce je 1,50 €