



GERMANENHOF
HOTEL & RESTAURANT

Herzlich willkommen im Ringhotel & 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 einem 3-oder 4 Gang

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

3-Gang Suppe- Hauptgang- Dessert
€ 42,50

4-Gang Vorspeise- Suppe- Hauptgang- Dessert
€ 52,50

VORspeisen

Winterlicher Salatteller mit Preiselbeer-Orangendressing,
eingelegtem Kürbis und geräucherter Entenbrust 12,80 €

Hirschcarpaccio mit Trüffelcreme
und Pastinakensalat 15,80 €

Linsen- Avocadosalat mit Zitronenschmandmousse
und gebeiztem Saibling 14,80 €

LÖFFELspeisen

Maronen-Orangensuppe
mit Knusperstange 8,80 €

Entenconsommé
mit Maultaschen und Gemüserauten 8,50 €

FLEISCHLOS *speisen*

Gefüllte Kürbisgnocchi

Hokkaidokürbis, Zuckerschoten, Cherrytomaten
und Grana Padano

17,50 €

Geräucherter Tofu in Malzpanade

mit Wirsinggemüse und Drillinge

15,50 €

MEER *speisen*

Fang des Tages

-beachten sie die Empfehlung unserer Servicemitarbeiter-

Gebratene Black Tiger Garnelen

auf Safranrisotto, geschmolzenen Tomaten
und gebackenem Ruccola

23,80 €

als Vorspeise 15,80 €

KLASSISCH *speisen*

Steak-Auswahl

mit verschiedene Steaks, marktfrisches Gemüse
und Bratkartoffeln 28,80 €

Kalbsschnitzel

mit Preiselbeeren, Zitrone, Bratkartoffeln und Salat 26,90 €

Argentinisches **R**umpsteak (200g Rohgewicht)

mit Pfeffersauce, Süßkartoffelpommes und Salat 33,90 €

Filetsteak

mit Quittenchutney, Meerrettich und
geschmorten Kartoffeln 38,90 €

FLEISCH *speisen*

Cordon bleu vom Schwein in Malzpanade

mit Kartoffelstrudel und Salat

20,90 €

½ Bauernente Kross gebraten

an Orangensauce mit Rotkohl
und Kartoffelklöße

32,50 €

Dialog vom Wild

Wildschweinschnitzel in Nusskruste
und Rehmedaillon mit Wirsinggemüse
und Kürbiskernrösti

28,90 €

Hirschmedaillon

mit gebratenen Pilzen, Preiselbeerbirne,
Wirsingpraline und Schupfnudeln

35,80 €

Tagesempfehlungen

*-bitte beachten sie unsere Empfehlungen und Tafelgerichte unserer
Servicemitarbeiter-*

NACH *speisen*

Bratapfel- Creme bruleé

mit Zimteis

9,50 €

Kübriskernparfait

mit gebackenen Zwetschgen und Rumschaum

9,50 €

Unser Streifzug aus der Patisserie

auf der Schiefertafel

11,50 €

Zweierlei vom Ziegenkäse

mit Aprikosen-Mandelbrot,
Quittenkonfit und Kräcker

11,50 €

Schokoladensable

mit Valrhona-Dulcey-Mousse
und Quitten-Birnenragout

9,50 €

Gemischtes Eis

pro Kugel

2,00 €

Sahne

0,50 €

Fruchtsalat / heiße Himbeeren/

heiße Schokoladensauce

je 1,50 €