



GERMANENHOF
HOTEL & RESTAURANT

Herzlich willkommen im Hotel & Restaurant Germanenhof

***Unser Küchenteam, unter Leitung des Küchenchefs Ingo Seidensticker,
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 2,50€ berechnen.
Wir bitten um Ihr Verständnis!***

Überraschungsmenü

mit saisonal verfügbaren, regionalen Produkten

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

3-Gang

Suppe – Hauptgang - Dessert

€ 48,50

4-Gang

Vorspeise – Suppe – Hauptgang - Dessert

€ 64,50

VORspeisen

Salat, Senfdressing, Granatapfel,

mit karamellisiertem Ziegenkäse und Chutney 14,20 €

mit gebratenen Pfifferlingen 16,20 €

Rindertatar

mit Estragon, Parmesan, Kirsche und Aioli 17,80 €

Gebeizter Lachs

mit Kimchi, Cashewkernen, Kartoffelchip und Süßkartoffelpüree 16,20 €

LÖFFELspeisen

Rinderkraftbrühe

mit Eierstich, Gemüserauten und Markklößen 8,50 €

Sauerampfersuppe

mit Limette und Enoki-Pilzen 9,80 €

FLEISCHLOS *speisen*

Cremige Tomatenpolenta

mit Pak Choi, Pinienkernen, Belper Knolle und Beilagensalat

23,90 €

Gemüsecurry

mit Tempeh, Babyspinat, Beilagensalat

23,90 €

MEER *speisen*

Bouillabaisse

mit Knoblauchbaguette und Sauce Rouille

als Vorspeise 14,80 €

als Hauptgang 28,80 €

Lachsravioli mit gebratenen Garnelen

in Gin-Rahm mit Gurke, Dill und Beilagensalat

28,50 €

als Vorspeise ohne Salat

19,50 €

KLASSISCH *speisen*

Knusprig gebratenes Schweinekotlett,

mit mariniertem Spitzkohl, Rosmarinkartoffeln und
kleinem Salat

24,50 €

Kalbsschnitzel

mit Preiselbeeren, Zitrone, Bratkartoffeln und Salat

33,50 €

Steak-Auswahl

mit verschiedene Steaks, marktfrisches Gemüse
und Bratkartoffeln

34,50 €

Rumpsteak mit Pfeffersauce, (200g Rohgewicht)

Bohngemüse, Rösti und kleinem Salat

37,50 €

FLEISCH *speisen*

Kikok-Brust

mit buntem Frühlingsgemüse, gebackener Polenta
und Parmesanschaum

28,50 €

Rinderbäckchen

mit Wurzelgemüse und Parmesan-Kartoffelpüree

29,50 €

Schweinefilet „saltimbocca“

mit Ratatouille und Rosmarinkartoffeln an Jus

29,90 €

Surf and Turf (120g Filetsteak mit Garnele)

mit gemischten Pilzen, Rösti und Zwiebelgel an
Trüffel-Madeira-Jus

42,50 €

NACH *speisen*

Gebrannte Mascarponecreme

mit Sorbet und frischen Früchten

11,90 €

Frische Erdbeeren mit Limette mariniert,

Erdbeermousse, Milchcrumble und Molkeeis

11,90 €

Mousse von der Valrhona Schokolade

mit Ingwer-Pfirsiche, Eis und Luftschokolade

11,90 €

Streifzug aus unserer Patisserie

auf der Schiefertafel

17,50 €

Gemischtes Eis

mit 1 Kugel

3,80 €

mit 2 Kugeln

5,50 €

mit 3 Kugeln

7,20 €

Portion Sahne

0,50 €

Fruchtsalat / heiße Himbeeren/

heiße Schokoladensauce

je 2,00 €