



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!***

Unser saisonales Menu

Hirschcarpaccio
mit Kürbismayonnaise, schwarzer Walnuss und
Waldorfsalat

Erbsensüppchen
mit Jakobsmuschel, Birne und Meeretich

Gebratene rosa Entenbrust
mit Blumenkohlpüree, mit gerösteter weißer
Schokolade, Kartoffelstrudel und Currytrauben

Parfait
von Avocado und weißer Kuvertüre,
Pflaume und Zimt-Walnuss

4-Gang

Vorspeise – Suppe – Hauptgang - Dessert

€ 64,50

VORspeisen

Caesar Salad

mit Hähnchen im Knuspermantel, Bacon
und Parmesan

14,20 €

Gebeizter Lachs

mit Mango-Gurke Capellini, kandierter Ingwer
und Koriander

16,20 €

Rindercarpaccio

mit eingelgeten Kürbis und Parmesan

16,20 €

LÖFFELspeisen

Rinderkraftbrühe

mit Eierstich, Gemüserauten und Markklößen

8,50 €

Steinpilzsuppe

mit gebackener Wachtelkeule

9,80€

FLEISCHLOSspeisen

Kürbisgnocchi

mit Birne, Roquefortcreme, und Walnuss

€

23,90

Pilzravioli

mit Rotwein-Birne, Frischkäse, Parmesanchip und schwarzer Walnuss

€

23,90

MEERspeisen

Gegrillter Red Snapper

mit Blutorangenschaum, Drillinge und

Paprikagemüse

28,80 €

Fang des Tages

beachten sie die Empfehlung unserer Servicemitarbeiter

KLASSISCHspeisen

Knusprig gebratenes Cordon bleu in Pumpernickelpanade,
mit Bratkartoffeln 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
€

FLEISCHspeisen

Kikok-Brust „Saltimbocca“

In Thymianjus mit Schwenkgemüse und
gebackener Polenta

€

28,50

Rinderbäckchen

mit Rahmwirsing und Parmesan-Kartoffelpüree

€

29,50

Dialog vom Schweinemedailon

und lackierten Schweinebauch

mit Kürbisrisotto, Mango-Chilli-Chutney

und Brokkoli

29,90 €

Hirschrücken

mit Maronencreme, Cassis, Wirsing-Praline

und Schupfnudeln

42,50 €

NACHspeisen

Zwetschgencrumble

mit Vanilleeis 10,20 €

Cremé Brûlée von der Tonkabohne

mit eingekochten Pflaumen und Schokoladeneis 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 €