



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!***

VORspeisen

Frühlingsalat

mit Balsamicodressing, Avocado und gratiniertem Ziegenkäse

14,20 €

Gebeizter Lachs

mit Avocadosalat, kandierter Ingwer und Koriander

16,20 €

Hirschcarpaccio

mit eingelgeten Kürbis und Kürbiskernmayonnaise

16,20 €

LÖFFELspeisen

Doppelte Rinderkraftbrühe

mit Markklößchen, Eierstich und Gemüserauten

8,50 €

Bärlauchschaumsüppchen

mit Lachsrose

9,80 €

FLEISCHLOS *speisen*

Basilikumgnocchi

mit Cherrytomaten, Parmesan und Ruccola

23,90 €

MEER *speisen*

Lachsravioli

in Gin-Rahm mit Gurke, Dill und Beilagensalat

23,90 €

Tagliatelle in Basilikumpesto mit Ofentomaten

und 5 Garnelen

32,90 €

Fang des Tages

beachten sie die Empfehlung unserer Servicemitarbeiter

FLEISCH *speisen*

Knusprig gebratenes Cordon bleu in Pumpernickelpanade,
mit Bratkartoffeln und kleinem Salat 24,50 €

Kikok-Brust „Saltimbocca“
In Thymianjus mit Schwenkgemüse und
gebackener Polenta 28,50 €

Rinderbäckchen
mit Rahmwirsing und Parmesan-Kartoffelpürree 29,50 €

Kalbsschnitzel
mit Preiselbeeren, Zitrone, Bratkartoffeln und Salat 33,50 €

Steak-Auswahl
mit verschiedene Steaks, marktfrisches Gemüse
und Bratkartoffeln 34,50 €

Rinderfilet mit Pfeffersauce, (200g Rohgewicht)
Bohngemüse, Rösti und kleinem Salat 44,50 €

NACH *speisen*

Apfel Birnencrumble

mit Vanilleeis

10,20 €

Cremé Brûlée von der Tonkabohne

mit karamellisiertem Kumquats und Schokoladeneis 11,90 €

Mousse von der Valrhona Schokolade

mit Erdbeer Rhaber, 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 €