



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

Frische Blattsalate

mit Balsamicodressing, Avocado und
gratiniertem Ziegenkäse

14,20 €

Salat von grünen und weissen Spargel

mit gebratenen Riesengarnelen

17,20 €

Kalbscarpaccio in Limonenvinaigrette

mit Tonnatosauce und Salatbuket mit Orangenfilet

16,20 €

LÖFFELspeisen

Doppelte Rinderkraftbrühe

mit Markklößchen, Eierstich und Gemüserauten

8,50 €

Spargelcremesuppe

mit Lachsrose

9,80 €

SPARGEL *karte*

Portion Stangenspargel

mit neuen Kartoffeln/ Sauce Hollandaise
und Bröselbutter

21,00 €

Sie wählen dazu:

Rührei und Schnittlauch

7,80 €

Schnitzel oder Schinken

12,80 €

Lachsfilet gebraten

14,80 €

Kleines Wiener Kalbsschnitzel

16,80 €

Rumpsteak 150 g

17,90 €

FLEISCHLOS *speisen*

Spargel in Parmesan-Kräuterkruste

mit Ruccolarisotto und Cherrytomaten

23,90 €

Antipastitörtchen auf Cous Cous

in Tomaten-Basilikumsauce mit gebackenem Tempeh 23,90 €

MEER *speisen*

Lachsravioli

in Gin-Rahm mit Gurke, Dill und Beilagensalat

23,90 €

Fang des Tages

beachten sie die Empfehlung unserer Servicemitarbeiter

FLEISCH *speisen*

Schweinerückensteak mit Tomate und Mozarella gratiniert

Süßkartoffelstrudel und kleinem Salat 24,50 €

Brust von der Maispoularde

auf Schwenkgemüse in Bärlauchsauce und
gebackener Kartoffelwaffel 28,50 €

Kalbsröllchen gefüllt mit Spargel, Schinken und Bärlauch

Risotto mit Cherrytomaten 26,90 €

Kalbsschnitzel

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

Steak-Auswahl

mit verschiedene Steaks, marktfrisches Gemüse
und Bratkartoffeln 34,50 €

Rumpsteak vom Angus Rind, (200g Rohgewicht)

Bohnergemüse, Rösti und kleinem Salat 36,50 €

NACH *speisen*

Erdbeer Rhabarbersalat

mit Vanilleeis

9,80 €

Apfel Birnencrumble

mit hausgemachten Schokoladeneis

10,20 €

Mousse von der Valrhona Schokolade

mit frischen Erdbeeren und Walnusseis

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 €