



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

Lauwarmes Antipastitörtchen

mit Kräuterschmand

12,20 €

Burrata auf Cherrytomatensalat mit Basilikum

und gebratenen Riesengarnelen

14,20 €

Kalbscarpaccio in Limonenvinaigrette

mit frischen Pfifferlingen und Salatbuket

16,20 €

LÖFFELspeisen

Tomatenconsommee

mit Basilikum Quarkklösschen

8,50 €

Gazpacho „Andaluz“

mit Krabben

8,50 €

FLEISCHLOS *speisen*

Zucchini und Aubergine in Parmesan-Kräuterkruste

mit Ruccolarisotto und Cherrytomaten 18,90 €

Basilikumgnocchi

mit frischen Pfifferlingen, Parmesan und Ruccola 19,50 €

MEER *speisen*

Lachsravioli mit Garnelen

in Gin-Rahm mit Gurke, Dill und Beilagensalat 23,90 €

Fang des Tages

beachten sie die Empfehlung unserer Servicemitarbeiter

FLEISCH *speisen*

Schweinerückensteak / Tomate und Mozzarella gratiniert/

Süßkartoffelstrudel / Salat 24,50 €

Brust von der Maispoularde

Schwenkgemüse / Kräutersauce / gebackener
Kartoffelwaffel 28,50 €

Schweinemedallion unter Kräuterkruste

frische Pfifferlinge / Röstitaler 29,90 €

Tagesempfehlungen

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

KLASSISCH *speisen*

Kalbsschnitzel

Preiselbeeren / Zitrone / Bratkartoffeln / Salat 33,50 €

Steak-Auswahl

verschiedene Steaks / marktfrisches Gemüse /
Bratkartoffeln 34,50 €

Argentinisches Rumpsteak (200g Rohgewicht)

Kräuterbutter / Süßkartoffelpommes / Salat 36,90 €

Filetsteak (200g Rohgewicht)

Rotweinzwiebeln / Pfeffersauce / geschmorte Kartoffeln 39,90 €

NACH *speisen*

Marinierte Erdbeeren

mit Bourbonvanilleeis

9,80 €

Holunderblütenparfait

mit Heidelbeerragout

9,20 €

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 €