



# 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

### **G**ratinierter Ziegenkäse

mit eingelegtem Kürbis, Mango-Chutney und Salat 14,20 €

### **B**urrata auf Cherrytomatensalat mit Basilikum

und gebratenen Riesengarnelen 14,20 €

### **K**albscarpaccio in Limonenvinaigrette

mit frischen Pfifferlingen und Salatbuket 16,20 €

## LÖFFELspeisen

### **W**estfälische Kartoffelsuppe

mit Croutons 8,50 €

### **D**oppelte Rinderkraftbrühe

mit Markklösschen, Gemüserauten und Eierstich 8,50 €

# FLEISCHLOS *speisen*

## **Kürbisgnocchi**

mit frischen Pfifferlingen, Parmesan und Ruccola 19,50 €

## **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 Mozarella gratiniert/**

Süßkartoffelstrudel / Salat 24,50 €

## **Brust von der Maispoularde**

Schwenkgemüse / Kräutersauce / gebackener  
Kartoffelwaffel 28,50 €

## **Schweinemedallion unter Kräuterkruste**

frische Pfifferlinge / Röstitaler 29,90 €

## **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 €

## **Tagesempfehlungen**

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

# NACH *speisen*

## **M**arinierte Erdbeeren

mit Bourbonvanilleeis

9,80 €

## **H**olunderblütenparfait

mit Heidelbeerragout

9,20 €

## **M**ousse von der Valrhona Schokolade

mit frischen Erdbeeren und Walnusseis

11,90 €

## **S**treifzug aus unserer Patisserie

auf der Schiefertafel

17,50 €

## **G**emischtes 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 €