



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

Gratinierter Ziegenkäse

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

Geräucherte Entenbrust an Schwarzwurzelsalat

mit Hagebuttenchutney 15,20 €

Lachs mit rote Beete gebeizt,

Wasabimayonnaise und Orangen Fenchelsalat 16,20 €

LÖFFELspeisen

Doppelte Rinderkraftbrühe

mit Markklösschen, Gemüserauten und Eierstich 8,50 €

Schaumsuppe vom Steinpilz

mit gebackener Wachtelkeule 9,50 €

FLEISCHLOS *speisen*

Risotto mit Edamame,
gebratenen Steinpilzen und Parmesanchip 19,50 €

Kürbisgnocchi mit Zuckerschoten,
Cherrytomaten und Schafskäseflocken 19,50 €

MEER *speisen*

Lachsravioli mit Garnelen
in Gin-Rahm mit Gurke, Dill und Beilagensalat 24,90 €

Fang des Tages
beachten sie die Empfehlung unserer Servicemitarbeiter

FLEISCH *speisen*

Schweinerückensteak

mit gratinierter Tomate und Mozzarella,
Süßkartoffelstrudel und Salat

24,50 €

Brust von der Maispoularde

Mit Schwenkgemüse, Kräutersauce und
gebackener Kartoffelwaffel

28,50 €

Ochsenbäckchen in Barolojus

Rotweinzwiebeln und Kartoffelpüree

32,50 €

Kalbsschnitzel

mit Preiselbeeren, Zitrone, Bratkartoffeln und Salat

34,50 €

Rumpsteak „Strindberg“ (200g Rohgewicht)

Zwiebel-Senfkruste, Bratkartoffeln und Salat

36,90 €

Tagesempfehlungen

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

NACH *speisen*

Zwetschgencrumble

mit Bourbonvanilleeis

10,50 €

Kürbiskernparfait

mit Heidelbeerragout

10,50 €

Mousse von der Valrhona Schokolade

mit karamellisierten Kumquats und Walnusseis

12,50 €

Streifzug aus unserer Patisserie

auf der Schiefertafel

19,50 €

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 €