



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

Burrata mit Passionfrucht mariniert

an Cherrytomatensalat mit Basilikum

12,20 €

Frische Blattsalate

mit lauwarmen Ziegenkäsetörtchen
und Kräuterschmand

14,20 €

Salat von grünen und weissen Spargel in Vinaigrette

mit Pinienkernen und Parmaschinken

14,20 €

LÖFFELspeisen

Rinderkraftbrühe

mit Markklösschen, Eierstich und Gemüserauten

9,50 €

Spargelcremesuppe

mit Lachsrose

11,50 €

FLEISCHLOS *speisen*

Spargel in Parmesan-Kräuterkruste gebraten

Risotto mit Cherrytomaten

25,50 €

Lachsravioli mit Riesengarnele

in Gin-Rahm mit Gurke und Dill

mit 1 Garnele als Vorspeise 17,50 €

mit 3 Garnelen als Hauptgang 26,50 €

Fang des Tages

beachten sie die Fischempfehlung unserer Servicemitarbeiter

Spargel *speisen*

Portion Stangenspargel 250g

mit neuen Kartoffeln/ Sauce Hollandaise und Bröselbutter

19,50 €

Sie wählen dazu:

Schnitzel oder Schinken

11,80 €

Lachsfilet gebraten

13,80 €

Kleines Wiener Kalbsschnitzel

15,80 €

FLEISCH *speisen*

Cordon Bleu-Roulade im Pumpernickelmantel

mit Bratkartoffeln und Salat

24,50 €

Brust vom Kikok-Hähnchen

in Kokos-Currysauce mit Basmatireis und Salat

28,50 €

Schweinemedailon unter der Kräuterkruste

auf bunten Spargelgemüse mit Bärlauchhollandaise

31,50 €

Kalbsschnitzel

mit Preiselbeeren, Zitrone, Bratkartoffeln und Salat

34,50 €

Kalbsröllchen gefüllt mit Spargel, Schinken und Bärlauch

Risotto mit Cherrytomaten

36,50 €

Rumpsteak mit Pfeffersauce,

Rotweinzwiebeln, Bohnengemüse und Rösti

37,50 €

NACH *speisen*

Erdbeer Rhabarbersalat

mit Vanilleeis

10,80 €

Pavlova mit frischen Beeren

Baiser mit Vanillecreme, frischen Beeren und Mangosorbet

12,50 €

Mousse von der Valrhona Schokolade

mit frischen Früchten 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 €