



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 | Erdbeeren | grüner Pfeffer |
Riesengarnelen | Balsamico 17,50 €

Thunfisch Tataki | Wakame |
Wasabi | Cashew 18,50 €

Grüner Salat | Pfifferlinge | Parmaschinken |
Parmesan 16,50 €

LÖFFELspeisen

Tomatenconsommée | Ricottanocken 10,50 €

Pfifferlingschaum | Schnittlauch |
gebackene Wachtelkeule 12,50 €

FLEISCHLOS *speisen*

Pfifferlinge in Rahm | Rösti als Vorspeise 16,50 €
als Hauptgang 25,50 €

Pfifferlingrisotto | Parmesan | Ruccola 25,50 €

Lachsravioli | Gin-Rahm | Riesengarnele |
Gurke mit 1 Garnele als Vorspeise 17,50 €
mit 3 Garnelen als Hauptgang 26,50 €

Fang des Tages

beachten sie die Fischempfehlung unserer Servicemitarbeiter

Empfehlung des Hauses

Surf´n´turf „Germanenhof“

Rinderfiletsteak 150 g mit 3 Garnelen an zweierlei Saucen
mit Schupfnudeln und kleinem Salat

46,50

FLEISCH *speisen*

Cordon Bleu-Roulade im Pumpernickelmantel

mit Bratkartoffeln und Salat

24,50 €

Brust vom Kikok-Hähnchen

in Erdnussauce mit Süsskartoffelstrudel und Salat

28,50 €

Schweinemedallion im Speckmantel

auf Pfifferlingen in Rahm mit Rösti

32,50 €

Ochsenbäckchen in Portweinjus, Perlzwiebeln

Spitzkohl-Möhrengemüse, Kartoffelwaffel

32,50 €

Kalbsschnitzel

mit Preiselbeeren, Zitrone, Bratkartoffeln und Salat

34,50 €

NACH *speisen*

Zwetschgen Crumble | Vanilleeis 11,50 €

Mille-feuille von der Himbeere
karamellierter Blätterteig | Vanillecreme |
frische Himbeeren | Joghurteis 13,50 €

Valrhona Schokoladenmousse
frische Früchte | Walnusseis 12,50 €

Streifzug aus unserer Patisserie
auf der Schiefertafel 19,50 €

Eisbecher

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 €