

LECKERE FASTENZEIT IM DEHNER BLUMEN HOTEL

VORSPEISEN

**MIT FICHTENNADELN GERÄUCHERTES FILET VOM SCHWARZEN HEILBUTT
AUF ROTWEIN-PREISELBEER-SCHALOTTEN MIT MEERRETTICH
UND WILDKRAUTSALAT**

16,00€

**TATAR VOM „MAREDO“ PREMIUM-RIND MIT GEBRATENER JAKOBSMUSCHEL
AUF BUNTEN BLATTSALATEN, MIT OFENFRISCHEM BROT**

17,00€

SUPPE

**JUNGSPINAT-CRÉMESUPPE MIT KRESSE
UND SPANISCHER CHORIZO**

7,50€

HAUPTGERICHTE

**COUSCOUS MIT KNACKIGEM GEMÜSE, KRÄUTERN UND PILZEN,
MIT ROMA-SALAT, RADICCHIO UND FRISCH GERIEBENEM PARMESAN**

16,50€

**MIT BÄRLAUCH GRATINIERTES FILET VOM ISLÄNDISCHEN SEESAIBLING
AUF BUNTEM MANGOLDGEMÜSE UND MACAIRE-KARTOFFEL-TERRINE**

24,00€

**ZARTER TAFELSPITZ VOM KALB MIT FRISCH GERIEBENEM MEERRETTICH,
GLASIERTEN FINGERMÖHRCHEN UND KARTOFFEL-ERBSENPÜREE**

21,50€

**GESCHMORTE LAMM-NÜSSCHEN IN ROSMARINJUS
MIT RAGOUT VON BREITEN BOHNEN
UND SÜSSKARTOFFELECKEN**

23,50€

MENÜEMPFEHLUNG

**MIT FICHTENNADELN GERÄUCHERTES FILET VOM SCHWARZEN HEILBUTT
AUF ROTWEIN-PREISELBEER-SCHALOTTEN MIT MEERRETTICH
UND WILDKRAUTSALAT**

* * *

**JUNGSPINAT-CRÉMESUPPE MIT KRESSE
UND SPANISCHER CHORIZO**

* * *

**MIT BÄRLAUCH GRATINIERTES FILET VOM ISLÄNDISCHEN SEESAIBLING
AUF BUNTEM MANGOLDGEMÜSE UND MACAIRE-KARTOFFEL-TERRINE**

ODER

**ZARTER TAFELSPITZ VOM KALB MIT FRISCH GERIEBENEM MEERRETTICH,
GLASIERTEN FINGERMÖHRCHEN UND KARTOFFEL-ERBSENPÜREE**

* * *

**HAUSGEMACHTES TAMARILLO- UND MANGO-SORBET,
SERVIERT IN DRACHENFRUCHT, MIT SCHOKOLADENSOSSE**

**3-GÄNGE-MENÜ MIT SUPPE 34,50 €URO
3-GÄNGE-MENÜ MIT VORSPEISE 39,50 €URO
4-GÄNGE-MENÜ 44,00 €URO**



UNSERE WEIN-EMPFEHLUNG

WEINGUT PHILIPP KUHN *VDP*

**GAULT MILLAU 3 TRAUBEN, EICHELMANN 4 STERNE
2017 SAUVIGNON BLANC „TRADITION“, TROCKEN
KNACKIG TROCKEN, ABER ELEGANT, MIT EINEM GRANDIOSEN FINALE IN RACHEN
UND AM GAUMEN. LANGANHALTENDE AROMEN NACH LITSCHI,
SÜSSER MELONE UND REIFER STACHELBEERE**

28,00 €



*„LIEBE GÄSTE, SOWEIT SIE VON ALLERGIEN BETROFFEN SIND, MELDEN SIE SICH.
GERNE GIBT IHNEN UNSERE SEPARATE ALLERGIKER-KARTE AUSKUNFT ÜBER DIE
IN DEN SPEISEN ENTHALTENEN ALLERGENEN ZUTATEN.“*

ALLE PREISE INKL. MEHRWERTSTEUER

**VON UNSEREM KÜCHENCHEF PAVEL BEHNKE,
SPEZIELL FÜR SIE AUSGESUCHT...**

..GERICHTE AUS DEN STEPPEN..



**SAFTIG GEGRILLTES RÜCKENSTEAK
VOM AMERIKANISCHEN „BISON“**

(AUS MEDIZINISCH-WISSENSCHAFTLICHER SICHT DAS
GESÜNDESTE UND NÄHRSTOFFREICHSTE FLEISCH)

39,90 €URO

**SAFTIG GEGRILLTES RÜCKENSTEAK,
VOM AUSTRALISCHEN 1824 PREMIUM BEEF**

(DIESES MEHRFACH PREISGEKRÖNTE RINDFLEISCH DER MARKE
AACO WIRD AUF DER GANZEN WELT FÜR SEINE ÜBERRAGENDE
ZARTHEIT, SAFTIGKEIT UND SEINEN VOLLEN GESCHMACK
GESCHÄTZT.)

29,90 €URO

1824 Gold
PREMIUM BEEF



DIESE STEAKS SERVIEREN WIR IHNEN WAHLWEISE MIT:

- SALATEN DER SAISON, KRÄUTERBUTTER UND BAGUETTE (A,G,N)
ODER
- FOLIENKARTOFFEL, KRÄUTERQUARK UND GRILLGEMÜSE (G,N)
ODER
- KARTOFFEL-PILZPFANNE UND CAFÉ-DE-PARIS-BUTTER (G,N)

**ROSA GEBRATENES FILETSTEAK VOM ARGENTINISCHEN ANGUS-RIND
AUF PROVENCE-GEMÜSE MIT ROSMARINKARTOFFELN
UND CAFÉ DE PARIS SAUCE (G,N) 29,90 €URO**

... GERICHTE AUS DEN MEEREN DIESER WELT!

**EDELFISCH-PAELLA MIT WILDFANG-GAMBAS, JAKOBSMUSCHELN,
BUNTEM GEMÜSE UND SAFRANREIS (B,D) 26,00 €URO**

**GEBRATENES NORDSEE-STEINBUTTFILET AUF SPINAT RATATOUILLE,
FEINEM DIJONSCHAUM UND KURKUMA-PÜREE (A,D,G) 28,00 €URO**



**FISCHGRILLTELLER MIT STEINBUTT, WOLFSBARSCH,
LACHS, ATLANTIK GARNELE UND JAKOBSMUSCHEL,
DAZU OFENKARTOFFEL MIT KRÄUTER-SOUR CREAM (A,B,D,G)
28,00 €URO**

ALLE

PREISE INKL. MEHRWERTSTEUER

VORSPEISEN

ATLANTIK - WILDFANG GARNELEN
AUF PIKANTEM BULGUR- SALAT
MIT KNACKIGEM GEMÜSE UND WILDKRAUT
MIT NATIVEN OLIVEN ÖL UND ZITRONENSAFT (A,B)

16,00 €URO

SPANISCHER TAPAS-TELLER MIT SERRANOSCHINKEN UND MELONE,
GEGRILLTEN GAMBAS, EINGELEGTEM UND GEFÜLLTEM GEMÜSE,
BLATTSALATEN AN NATIVEM OLIVENÖL, BALSAMICOESSIG UND
OFENFRISCHEM BAGUETTE (A,B,G)

15,50 €URO

SUPPEN

TOMATEN - CONSOMMÉ MIT ZUCCHINISTREIFEN
UND GEBRATENER JAKOBSMUSCHEL (B)

8,00 €URO

BROKKOLI-CRÉMESUPPE MIT SERRANOCHIP (A,G)

7,00 €URO

SALATE

KNACKIGE BLATT- UND MARINIERTEN GEMÜSESALATE,
KNUSPRIGEN CROUTONS UND FRISCHEN SPROSSEN,
WAHLWEISE MIT JOGHURT-, KRÄUTER- ODER BALSAMICO-DRESSING (A,G)

7,00 €URO

ORIGINAL CAESAR SALAD
MIT KNUSPRIGEN CROUTONS UND PARMESANSPÄNEN (A,D,G,H)

7,00 €URO

ALLE PREISE INKL. MEHRWERTSTEUER

... UNSERE (REGIONALEN) KLASSIKER !

**SAFTIGER EDEL-BURGER (180 G FLEISCH) AUS
KANADISCHEM BISON MIT EMMENTALER KÄSE,
BBQ-SAUCE UND SALATBOUQUET**

WAHLWEISE MIT:

**POMMES FRITES / POTATO WEDGES / SÜSSKARTOFFEL-STICKS
20,00 €URO**

**FILETTeller VON RIND UND SCHWEIN
SERVIERT MIT FRISCHEM MARKTGEMÜSE,
HAUSGEMACHTEN SPÄTZLE UND FEINEN RAHMCHAMPIGNONS (A,G,H)**

ODER

**-MIT MEDITERRANEM GEMÜSE, FOLIENKARTOFFEL UND KRÄUTERBUTTER (A,G)
18,50 €URO**

**ALLGÄUER ZWIEBELROSTBRATEN MIT PFANNENGEMÜSE
UND HAUSGEMACHTEN RÖSTZWIEBELN DAZU
HERZHAFTE KÄSESPÄTZLE MIT FRISCHEM SCHNITTLAUCH (A,G,H)
18,50 €URO**

**SAFTIG GEBRATENE KALBSLEBER AUF MAJORAN-SAUCE MIT GRÜNEN BOHNEN,
KARTOFFELPÜREE, RÖSTZWIEBEL UND GLASIERTEN APFELSCHNITZELN (A,G)
17,80 €URO**

**ORIGINAL WIENER SCHNITZEL IN BUTTERSCHMALZ GOLDGELB GEBRATEN
SERVIERT MIT GLASIERTEN KAROTTEN UND BUTTERKARTOFFELN (A,G)
17,80 €URO**

BIEREMPFEHLUNG AUS DER RIEGELE BIEMANUFAKTUR...



AURIS 19 UND ATOR 20

SIND ZWILLINGE, DER EINE HELL UND DER ANDERE DUNKEL.
MIT 19 % UND 20 % STAMMWÜRZE SIND SIE STARKE BAYERN.
EIN GOLDENES FEUER BRENNT IN **AURIS 19** -EINE DUNKLE
VERSUCHUNG WOHNT IN **ATOR 20**.

RINDERSTEAKS, BERGKÄSE, WILDGERICHTE ODER KRUSTIGE
SCHWEINEBRATEN SCHMECKEN MIT DEN BEIDEN GLEICH
DOPPELT GUT. PROBIEREN SIE ES AUS!



Amaris 50



Simco 3



Robustus 6



Augustus 8



Noctus 100



Dulcis 12

ALLE PREISE INKL. MEHRWERTSTEUER

VEGETARISCHE VORSPEISEN

GEFÜLLTE AVOCADO MIT TOMATENSALSA UND BULGUR
MIT CURCUMA-BRÖTCHEN,
LIMONEN-VINAIGRETTE UND SÜSSEM CHILI (A)

14,00 €URO

VEGETARISCHE UND VEGANE HAUPTGERICHTE

VEGANE NUDELN MIT SOJA-CHILISAUCE, CHINAKOHL
UND KNACKIGEM WOK-GEMÜSE (L)

15,50 €URO

PILZTEIGTASCHEN AUF KÜRBIS-RATATOUILLE
MIT RUCOLA UND PARMESAN-CHIP (A, C, G)

16,50 €URO

IM KOKOSMANTEL GEBACKENE KOCHBANANEN
AUF GEMÜSECURRY MIT JASMIN-DUFTREIS (VEGAN) (A, H, L)

16,00 €URO



DIE PORTIONSGRÖSSEN KÖNNEN AUF WUNSCH ANGEPASST WERDEN.

ALLE PREISE INKL. MEHRWERTSTEUER