

Zauberhafte Köstlichkeiten im Dehner Blumen Hotel

Vorspeisen

Mit Honig und Rosmarin geräucherte Barbarie-Entenbrust auf
Rote-Beete-Walnussalat mit Rucola und Balsamico
12,00 Euro

Gebratene Tranche vom Irischen Biolachs auf knackigen Blattsalaten
an Tomaten-Vinaigrette
12,80 Euro

Suppe

Cremige Kürbis mit steirischem Kernöl
und warmen Sauerteigbrötchen
6,00 Euro

Hauptgerichte

Feines Gemüse-Risotto mit Wintertrüffel,
Zucchini und geriebenem Parmesan
16,00 Euro

Mediterranes Doraden-Filet vom Grill,
auf Salatherzen mit Röstkartoffeln
19,00 Euro

Zarte Bäckchen vom Iberico Edelschwein in Trüffelsoße mit Wintergemüse,
Pilzen und Kartoffelpüree
22,50 Euro

Rosa gebratener Rücken vom Milchkalb auf sautierten Champignons mit
Brokkoli und Fettuccine
23,00 Euro

*„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

Küchenchef Pavel Behnke's Lieblingsgerichte, speziell für Sie ausgesucht...

*Rosa gebratenes Filetsteak vom argentinischen Angusrind auf
Provencegemüse mit Rosmarinkartoffeln und Sauce Café de Paris*
27,00 €uro

*Filetteller von Rind und Schwein
serviert mit frischem Marktgemüse,
hausgemachten Spätzle und feinen Rahmchampignons
oder
mit mediterranem Gemüse, Folienkartoffel
und Kräuterbutter*
18,50 €uro

*Allgäuer Zwiebelrostbraten mit Pfannengemüse
und hausgemachten Röstzwiebeln dazu herzhafte
Käsespätzle mit frischem Schnittlauch*
18,50 €uro

*Saftig gebratene Kalbsleber auf Majoransauce mit grünen Bohnen,
Kartoffelpüree, Röstzwiebel und glasierten Apfelscheiben*
17,80 €uro

*Original Wiener Schnitzel in Butterschmalz goldgelb gebraten
serviert mit glasierten Karotten und Butterkartoffeln*
17,80 €uro

*Edelfisch „Paella“ mit Wildfang-Gambas, Jakobsmuscheln, buntem Gemüse
und Safranreis*
24,80 €uro

*Gebratenes Nordsee-Steinbuttfilet auf knackigen Zucchini, Kirschtomaten
mit Safran, Pappardelle und Kräuterschaum*
26,00 €uro

... und diese Gerichte gibt es nur bei uns!



Saftig gegrilltes Rückensteak vom amerikanischen „BISON“

*(Aus medizinisch-wissenschaftlicher Sicht das gesündeste
und nährstoffreichste Fleisch)*
39,00 €uro

*Wahlweise mit
Salaten der Saison, Kräuterbutter und Baguette
oder*

*Folienkartoffel, Kräuterquark und Grillgemüse
oder*

Kartoffel-Pilzpfanne und Café-de-Paris-Butter

**Fischgrillteller mit Steinbutt, Wolfsbarsch,
Lachs, Atlantik Garnele und Jakobsmuschel,
Salatbouquet, dazu gefüllte Ofenkartoffel
mit Kräuter-Sour Creme**

26,00 €uro

Alle Preise inkl. Mehrwertsteuer



Menüempfehlung

Gebratene Tranche vom Irischen Biolachs auf knackigen Blattsalaten
an Tomaten-Vinaigrette

Cremige Kürbissuppe mit steirischem Kernöl
und warmes Sauerteigbrötchen

Mediterranes Doraden-Filet vom Grill,
auf Salatherzen mit Röstkartoffeln

oder

Zarte Bäckchen vom Iberico Edelschwein in Trüffelsoße mit Wintergemüse,
Pilzen und Kartoffelpüree

Zweierlei Schokoladenmousse auf Mango-Ragout
mit Himbeersorbet

3 Gänge Menü mit Suppe 32,50 Euro

3 Gänge Menü mit Vorspeise 35,50 Euro

4 Gänge Menü 39,90 Euro

Saftig gegrilltes Rückensteak, vom Australischen 1824 Premium Beef 27,00 Euro

Menschen in aller Welt schätzen 1824 Premium Beef für seine überragende Zartheit, Saftigkeit und seinen vollen Geschmack. Die Rinder sind auf den natürlichen Wiesen des unberührten australischen Lands geboren und aufgezogen und werden am Ende mit hochwertigem Getreide gefüttert. Um die herausragende Qualität, Konsistenz und Einheitlichkeit ganzjährig zu gewährleisten, wird für die 1824 Premium Beef-Reihe nur ein kleiner Anteil der Rinder ausgewählt.



*Wahlweise mit
frischen Salaten der Saison,
Kräuterbutter und Baguette
oder
Folienkartoffel, Kräuterquark
und Grillgemüse
oder
Kartoffel-Pilzpfanne
und Café-de-Paris-Butter*

Vorspeisen

*Argentinische Wildfang-Garnelen
auf Frühlings-Blattsalaten
mit Bärlauch-Dip und Crostini
14,50 Euro*



*Spanischer Tapas-Teller mit Serranoschinken und Melone, gegrillten Gambas,
eingelegtem und gefülltem Gemüse, Blattsalaten an nativem Olivenöl,
Balsamicoessig und ofenfrischem Baguette
13,80 Euro*

Suppen

*Klare Tomatensuppe mit saisonalem Gemüse
und knusprigen Garnelen im Kartoffelmantel
7,50 Euro*

*Feine Spinatcremesuppe
mit Knoblauchcroutons
5,00 Euro*

Salate

*Knackige Blatt- und marinierten Gemüsesalate,
knusprigen Croutons und frischen Sprossen,
wahlweise mit Joghurt-, Kräuter- oder Balsamico-Dressing
6,00 Euro*

*Original Caesar Salad
mit knusprigen Croutons und Parmesanspänen
6,00 Euro*

Alle Preise inkl. Mehrwertsteuer

Für Alle, die es fleischlos mögen

Vegetarische Vorspeise

*Gemüse Ceviche mit Avocado und Schafskäse,
mariniert mit Limonen, Chili und Olivenöl,
dazu knusprige Tortillas
10,50 Euro*

Vegetarisch und Vegane Hauptgerichte

*Veganer Strudel gefüllt mit Soja-Hack und Weißkraut,
an Ratatouille Gemüse, gegrillten Kartoffeln und Ajvardip
15,00€*

*Rondini mit Ricottakäse und Schnittlauch,
auf Blattspinat mit mediterranem Gemüse,
Pinienkerne und Parmesan
14,50 Euro*

*Fettuccine im Pinot Grigio-Schaum mit duftigen Scheiben vom Wintertrüffel,
Zucchini, Champignons,
Kirschtomaten und Parmesanspäne
16,00 Euro*



*Die Portionsgrößen können auf Wunsch angepasst werden.
Alle Preise inkl. Mehrwertsteuer*

Eis-Desserts

Cremiges Vanilleeis

mit heißen Himbeeren und geschlagener Sahne

7,00 Euro

Verschiedene Eissorten

Vanille, Schokolade, Erdbeere, Stracciatella, Walnuss, Kirsche

1 Kugel 1,60 Euro

mit geschlagener Sahne 0,60 Euro

Verschiedene Sorbets

Mango, Himbeere, Zitrone, schwarze Johannisbeere,

1 Kugel 1,80 Euro, mit Prosecco 3,00 Euro

Espresso mit cremigem Vanilleeis,

gerösteten Kürbiskernen und Kernöl

6,00 Euro / als Mini-Dessert 4,00 Euro

Mini-Dessertkarte

- Stellen Sie Ihr Wunschdessert zusammen-

„Macarons“ mit weißer Schokolade und Mango Espuma

2,50 Euro

„Black and White“

Weißes und braunes Mousse von der Valrhona Schokolade

mit Piña Colada-Ragout

2,50 Euro

Karamellisierte Banane mit Vanilleeis und Schokoladensauce

2,50 Euro

Mocca Crème Brûlée mit Marshmallows

2,50 Euro

Marillen-Topfensäckchen mit Eierlikörsahne

3,50 Euro

Alpenrohmilchkäse

mit Feigensenf, Früchten und ofenfrischem Baguette

12,50 Euro

Gratinierter Ziegenkäse

mit Rosmarinhonig, Traubenkonfit und Walnüssen

10,00 Euro

Alle Preise in Euro, inkl. Mehrwertsteuer