



Gaumenfreund

EINFACH & GUT

MENU

by **H-Hotels.com**

KLEINE GERICHTE

Small dishes

FEINSTES CARPACCIO VOM WEIDERIND ^{2, c, g, h}

mit knackigem Rucola-Balsamico-Nest,
Pinienkernen und frisch gehobeltem Parmesan
*Finest free-range beef carpaccio and
rocket salad with balsamic vinegar, pine nuts
and fresh shaved Parmesan*

.....13,00 €

HERZHAFT ANGEMACHTES TATAR VOM WEIDERIND ^{6, a, a1, d, f, g, j}

(160 g) mit Gürkchen und feinen roten
Zwiebeln, dazu Toast und Butter

*Seasoned tatar 160 g from grass fed Beef,
gherkins, red onions, toast & butter*

.....14,50 €

»» MIT WEIN | WITH WINE |

Horgelus Rosé I.G.P (0,1 l)

.....17,50 €

CAESAR SALAD ^{2, a, a1, c, d, f, g, j}

marktfrischer Romanasalat
mit knusprigem Speck und Croûtons,
serviert mit Parmesandressing

*Caesar salad, fresh Romaine lettuce with crispy
bacon and croûtons, served with Parmesan
dressing*

.....13,90 €

+ TOPPING

gebratene Maispouardenbrust
Fried breast of corn poulard

.....4,00 €

gebratene Garnelen ^b
Fried shrimps

.....7,00 €

»» MIT WEIN | WITH WINE |

„Tag für Tag“ Riesling (0,1 l)

.....16,90 €

> VORNEWEG ^{1, 3, a, a1, a2, a3, c, f, g, h, j, k}

Genießen Sie vor dem Essen unseren Gruß aus
der Küche, bestehend aus einer Brotauswahl,
Dip und Butter

*Enjoy our selection of fresh bread, with seasonal
dip and butter*

HAUPTGERICHTE

Main dishes

PORTION FALAFEL a, a1, g, k

auf orientalischem Couscous-Salat
mit Joghurt-Dip

*Portion of falafel and oriental couscous salad
with yoghurt dip*

..... 15,00 €

SPAGHETTI MIT GAUMENFREUND'S FEINER BOLOGNESESAUCE ^{2, a, c, d, f, g, i}

und geriebenem Parmesan

*Spaghetti with Gaumenfreund's fine Bolognese
sauce and grated Parmesan*

..... 14,90 €

MIT WEIN | WITH WINE ¹

Merlot I.G.P Pays d'Oc (0,1 l)

..... 17,90 €

KNUSPRIG AUF DER HAUT GEBRATENE MAISPOULARDENBRUST ^{3, c, g}

mit Kirschtomatengemüse und Kartoffelrösti

*Crispy pan fried breast of corn poulard
with fried cherry tomatoes
and potato roesti*

..... 19,50 €

MIT WEIN | WITH WINE ¹

„Tag für Tag“ Spätburgunder (0,1 l)

„Tag für Tag“ Pinot Noir (0.1 l)

..... 22,50 €

GEGRILLTE DORADENFILETS ^d

auf mediterranem Gemüse
mit Rosmarinkartoffeln und
hausgemachter Mojo rojo

*Grilled fillets of gilthead on mediterranean
vegetables and rosemary potatoes, served with
homemade Mojo rojo*

..... 21,50 €

MIT WEIN | WITH WINE ¹

„Les Cépages“

Chardonnay I.G.P Pays d'Oc (0,1 l)

..... 25,00 €

HAUPTGERICHTE

Main dishes

HAUSGEMACHTE DEFTIGE RAHKÄSESPÄTZLE a, a1, a5, c, g

mit feinen Röstzwiebeln

*Homemade hearty spaetzle noodles in a creamy
cheese sauce with fried onions*

..... 15,00 €

ZARTE MEDAILLONS VOM SCHWEINEFILET a, a1, a5, c, g, j

mit Rahmchampignons, dazu Speckbohnen
und Butterspätzle

*Tender medallions of pork fillet in a creamy
mushroom sauce, served with green beans
and buttered spaetzle noodles*

..... 19,50 €

»» MIT WEIN | WITH WINE |

„LIFILI“ Primitivo Salento I.G.P (0,1 l)

..... 23,00 €

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL VOM KALB 2, a, a1, c, d, g, i, j

traditionell mit Zitrone, Kapern und Sardelle
serviert, dazu lauwarmer Kartoffel-Gurken-Salat.

*Original Viennese Schnitzel of veal,
served traditionally with a slice of lemon,
capers and anchovy together with lukewarm
potato cucumber salad*

..... 22,00 €

HAUSGEMACHTE RINDERROULADE a, a1, g, j

mit delikat gewürztem Apfelrotkohl und
geschmälzten Kartoffelknödel

*Homemade beef roulade with delicately
spiced red cabbage and buttered
potato dumplings*

..... 19,80 €

RUMPSTEAK VOM HEREFORD-RIND c, g, j

(250 g) Unser Steak servieren wir mit
Kräuterbutter, Pommes frites und
einem kleinen Caesar Salad

*Rump steak from Hereford cattle (250 g) –
Our steaks are served with herb butter,
French fries and a small Caesar salad*

..... 29,50 €

»» MIT WEIN | WITH WINE |

„Impossible“ Red, Pinotage/Shiraz (0,1 l)

..... 33,00 €

H-BURGER 2, 3, 6, a, a1, c, f, g, j

180 g bestes saftiges Angus Rindfleisch auf
Romanasalat mit roten Zwiebeln, Cheddar-Käse,
knusprigem Speck und Pommes frites

*180 g of best succulent beef on Romaine lettuce
served with red onions, cheddar cheese, crispy
bacon and French fries*

..... 16,50 €



vegetarisch | vegetarian



vegan

DESSERT

Dessert

KLASSISCHE CRÈME BRÛLÉE c, g

dahinschmelzend am Gaumen, knusprig
abgeflämmt mit kubanischem Rohrzucker.
Das Original bei uns.

*Classic Crème brûlée that will melt in your
mouth, with a crispy top of Cuban cane sugar.
The original in our restaurant.*

..... 7,00 €

BEZAUBERNDEN VANILLEEIS UND DELIKATER ESPRESSO c, f, g, h

begegnen sich.
Mmmh – welch fantastische Kombination.
*Delicious vanilla ice cream and aromatic
espresso meet together.
Mmmh – what a fantastic combination.*

..... 3,20 €

BELGISCHE WAFFEL 1, f, a, a1, c, g, h, h1, h2

mit edlem weißem Nougateis und
heißen Kirschen

*Belgian waffle with fine white nougat ice cream
and hot cherries*

..... 8,00 €

♥ LUST AUF EIS?

Bestellen Sie doch gerne
eine unserer Eis-Kreationen.

Want some ice cream?

Just order one of our delicious creations.

i ZUSATZSTOFFE | ADDITIVES

a	glutenhaltiges Getreide <i>gluten</i>	h2	Haselnüsse <i>hazelnuts</i>	n	Weichtiere/Weichtiererzeugnisse <i>mollusk / mollusk products</i>
a1	Weizen <i>wheat</i>	h3	Walnüsse <i>walnuts</i>	1	mit Farbstoffen <i>with artificial colours</i>
a2	Roggen <i>rye</i>	h4	Kaschunüsse <i>cashew nuts</i>	2	mit Konservierungsstoffen <i>with preservatives</i>
a3	Gerste <i>barley</i>	h5	Pecannüsse <i>pecans</i>	3	mit Antioxidationsmitteln <i>with antioxidants</i>
a4	Hafer <i>oats</i>	h6	Paranüsse <i>Brazil nuts</i>	4	mit Geschmacksverstärkern <i>with flavour enhancers</i>
a5	Dinkel <i>spelt</i>	h7	Pistazien <i>pistachios</i>	5	mit Phosphat <i>with phosphate</i>
a6	Kamut <i>kamut</i>	h8	Macadamianüsse <i>macadamia nuts</i>	6	mit Süßungsmitteln <i>with sweetener</i>
b	Krebstiererzeugnisse <i>crustacean products</i>	i	Sellerie/Sellerieerzeugnisse <i>celeriac / celeriac products</i>	7	geschwefelt <i>sulphurated</i>
c	Ei/Eierzeugnisse <i>egg / egg products</i>	j	Senf/Senferzeugnisse <i>mustard / mustard products</i>	8	geschwärzt <i>blackened</i>
d	Fisch/Fischerzeugnisse <i>fish / fish products</i>	k	Sesam/Sesamerzeugnisse <i>sesame / sesame products</i>	9	mit Nitritpökelsalz <i>with curing salt</i>
e	Erdnüsse/Erdnuserzeugnisse <i>peanuts / peanut products</i>	l	Schwefeldioxid / Sulfide > 10 mg/kg <i>sulfur dioxide / sulfite > 10 mg/kg</i>	10	enthält Phenylalaninquelle <i>contains source of phenylalanine</i>
f	Soja/Sojaerzeugnisse <i>soy / soy products</i>	m	Lupine/Lupinerzeugnisse <i>lupine / lupine products</i>	11	gewachst <i>waxed</i>
g	Laktose/Milch/Milcherzeugnisse <i>lactose / milk / milk products</i>			12	chininhaltig <i>contains quinine</i>
h	Schalenfrüchte/Nüsse <i>edible nuts / nuts</i>			13	koffeinhaltig <i>caffeinated</i>
h1	Mandeln <i>almonds</i>				

Alle Preise sind in Euro ausgezeichnet und sind inklusive Bedienung und Mehrwertsteuer. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess verwendet werden. | *All prices are given in Euro including service and tax. We ensure that our dishes only contain what we have identified, however please be aware that traces of other foods may be found due to our preparation processes.*



vegetarisch | *vegetarian*



vegan