



Gaumenfreund

EINFACH & GUT

MENU

by **H-Hotels.com**

VORSPEISEN

Appetizers

TATAR VOM WEIDERIND

a, a1, d, g, j

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

*Free-range steak tartare (160 g)
with gherkins and red onions,
served with toast and butter*

..... 16,00 €

VITELLO TONNATO

d, j

vom Kalbstafelspitz
mit gebackenen Kapern

*Vitello tonnato of prime boiled veal
with baked capers*

..... 14,00 €

GAZPACHO SALAT

2, a, a1, g

in Tomatendressing, marinierte Gurke,
Paprika, Tomate, rote Zwiebel
und Rucola mit Croûtons

*Gazpacho salad: cucumber, pepper,
tomato, red onion and rocket marinated
in a tomato dressing with croutons*

..... 9,00 €

CAESAR SALAD

2, 3, a, a1, c, g, j

Romanasalat mit knusprigem Speck,
Croûtons und Parmesandressing

*Caesar salad: cos lettuce
with crispy bacon, croutons
and Parmesan dressing*

..... 13,90 €

TOPPING

gebratene Maispouardenbrust

Fried breast of corn poulard

..... 17,90 €

gebratene Garnelen ^b

Fried shrimps

..... 20,90 €

MIT WEIN | WITH WINE

„Anderra“ Sauvignon Blanc (0,1 l)

..... 3,50 €



vegetarisch | vegetarian



vegan

KLEINE GERICHTE | ZWISCHENGANG

Small dishes | Intermediate course

SÜPPCHEN VOM GERÖSTETEN MAIS g, i

mit Popcorn und Maishähnchenspieß

*Fried sweetcorn soup with popcorn
and skewer of corn-fed chicken*

..... 8,50 €

SHAKSHUKA c, j

Vegetarisches Gericht aus der Levante
mit geschmorter Tomate, Paprika und Ei

*Shakshuka: vegetarian dish
from the Levant with braised tomato,
pepper and egg*

..... 14,50 €

PASTRAMI 2, 3, 5, a, a1, a2, a3

auf Bauernbrot mit Tomate
und Avocado-creme

*Pastrami on farmhouse bread
with tomato and avocado creme*

..... 16,00 €

FLAMMKUCHEN a, a1, f, g, j

gebacken mit Crème Fraîche,
Pulled Chicken und Jalapenos

*Baked flammkuchen with crème fraîche,
pulled chicken and jalapeños*

..... 15,50 €

HAUPTGERICHTE

Main dishes

PORTION FALAFEL a, a1, g, j, k

auf orientalischem Couscous-Salat
mit Joghurt-Dip

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

..... 15,00 €

FETTUCCINE a, a1, c, f, g

mit Kirschtomatengemüse
und würziger Chorizo

*Fettuccine with cherry tomatoes
and spicy chorizo*

..... 16,80 €

»» MIT WEIN | WITH WINE

Erdut Merlot (0,1 l)

..... 3,50 €

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*

..... 26,00 €

H-BURGER ^{2, 3, a, a1, c, g, j}

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

*H-Burger: 180 g Angus beef
on a bed of cos lettuce,
with red onions, cheddar cheese,
crispy bacon and French fries*

..... 16,50 €

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

mit Kirschtomatengemüse und Kartoffelrösti

*Crispy pan fried corn-fed chicken breast
with fried cherry tomatoes
and potato roesti*

..... 19,50 €

»» MIT WEIN | WITH WINE

„Tag für Tag“ Spätburgunder Q.b.A. (0,1 l)
„Tag für Tag“ Pinot Noir (0.1 l)

..... 3,50 €

GNOCCHI UND GEBRATENE GARNELEN ^{1, 2, 7, a, a1, b, c, g, l}

in Krustentierrahm geschwenkt

*Gnocchi and fried shrimps tossed
in crustacean cream*

..... 18,00 €

HAUPTGERICHTE

Main dishes

GEBRATENE ROTE MEERBARBENFILETS

1, 2, 3, a, a1, d, f, i, j, k

auf Soba-Nudeln mit Bohnenkernen
und Wakamesalat

*Roasted red mullet fillets on a bed
of soba noodles with shelled beans
and wakame salad*

.....21,80 €

»» MIT WEIN | WITH WINE

„Tag für Tag“ Riesling Q.b.A. (0,1 l)

..... 3,50 €

GEGRILLTES DORADENFILET

3, 4, 7, a, d, g, l, n

auf schwarzem Linsenragout
mit Zitronengrassauce

*Grilled fillet of seabream on a lentil
ragout with lemongrass sauce*

.....22,50 €

»» MIT WEIN | WITH WINE

Žlahtina Toljanić (0,1 l)

..... 3,50 €

GEGRILLTES KALBSENTRECÔTE

2, c, g, i, j

(250 g) mit Café de Paris Butter,
Kartoffelgratin und Caesar-Beilagensalat

*Grilled entrecôte of veal: (250 g)
with café de Paris butter, potato gratin
and a Caesar side salad*

.....29,80 €

»» MIT WEIN | WITH WINE

Erdut Cabernet Sauvignon (0,1 l)

..... 3,50 €

MEDAILLONS VOM KALBSFILET

f, g, i

mit kräftigem Jus auf Süßkartoffelpüree
und buntem Möhrengemüse

*Fillet of veal medallions with
a hearty jus on a sweet potato puree
and colourful carrot vegetables*

.....33,50 €

»» MIT WEIN | WITH WINE

Horgelus Rosé I.G.P (0,1 l)

..... 3,50 €



vegetarisch | vegetarian



vegan

DESSERT

Dessert

PASSIONSFRUCHT-CREMESCHNITTE

a, a1, a3, c, f, g

mit Beeren und Kokos-Crisp-Eis

Passion fruit cream slice with berries and coconut crisp ice cream

9,00 €

KUGEL VANILLEEIS UND ESPRESSO

c, f, g, h

Vanilla ice cream (scoop) and espresso

3,50 €

ABGEFLÄMMTER NEW YORK CHEESECAKE

3, a, a1, c, f, g, h

mit Ananas und Karamell-Eiscreme mit Fleur de Sel

Burnt New York cheesecake and pineapple with salted caramel ice cream

9,00 €

♥ 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 | *gluten*
a1 Weizen | *wheat*
a2 Roggen | *rye*
a3 Gerste | *barley*
a4 Hafer | *oats*
a5 Dinkel | *spelt*
a6 Kamut | *kamut*
b Krebstiererzeugnisse | *crustacean products*
c Ei/Eierzeugnisse | *egg/egg products*
d Fisch/Fischerzeugnisse | *fish/fish products*
e Erdnüsse/Erdnusserzeugnisse
peanuts/peanut products
f Soja/Sojaerzeugnisse | *soy/soy products*
g Laktose/Milch/Milcherzeugnisse
lactose/milk/milk products
h Schalenfrüchte/Nüsse | *edible nuts/nuts*
h1 Mandeln | *almonds*

h2 Haselnüsse | *hazelnuts*
h3 Walnüsse | *walnuts*
h4 Kaschunüsse | *cashew nuts*
h5 Pecannüsse | *pecans*
h6 Paranüsse | *Brazil nuts*
h7 Pistazien | *pistachios*
h8 Macadamianüsse
macadamia nuts
i Sellerie/Sellerieerzeugnisse
celeriac/celeriac products
j Senf/Senferzeugnisse
mustard/mustard products
k Sesam/Sesamerzeugnisse
sesame/sesame products
l Schwefeldioxid/Sulfide > 10 mg/kg
sulfur dioxide/sulfite > 10 mg/kg
m Lupine/Lupinerzeugnisse
lupine/lupine products

n Weichtiere/Weichtiererzeugnisse
mollusk/mollusk products
1 mit Farbstoffen | *with artificial colours*
2 mit Konservierungsstoffen | *with preservatives*
3 mit Antioxidationsmitteln | *with antioxidants*
4 mit Geschmacksverstärkern
with flavour enhancers
5 mit Phosphat | *with phosphate*
6 mit Süßungsmitteln | *with sweetener*
7 geschwefelt | *sulphurated*
8 geschwärzt | *blackened*
9 mit Nitritpökelsalz | *with curing salt*
10 enthält Phenylalaninquelle
contains source of phenylalanine
11 gewachst | *waxed*
12 chininhaltig | *contains quinine*
13 koffeinhaltig | *caffeinated*

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