



GERMANENHOF
HOTEL & RESTAURANT

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!***

Überraschungsmenü

mit saisonal verfügbaren, regionalen Produkten

*Wenn Sie sich nicht überraschen lassen wollen,
fragen Sie gern unser Servicepersonal nach der heutigen Menüauswahl*

3-Gang

Suppe – Hauptgang - Dessert

€ 48,50

4-Gang

Vorspeise – Suppe – Hauptgang - Dessert

€ 64,50

VORspeisen

Frühlingsalat mit Schalottenvinaigrette, Granatapfel,
karamellisiertem Ziegenkäse und Chutney 15,20 €

Salat von grünem und weißen Spargel
mit Seranoschinken, Erdbeere und Vinaigrette 17,80 €

Bunter Tomatensalat
mit Burrata, gerösteter Haselnuss und Brotchip 15,20 €

LÖFFELspeisen

Tomatenconsommé
mit Topfennocken 9,50 €

Spargelcremesuppe
mit Rote-Bete Lachs 10,80 €

FLEISCHLOS *speisen*

Gefüllte Bärlauchgnocchis

mit buntem Spargelgemüse, geschmorten
Cherrytomaten und gerösteten Haselnüssen und
Beilagensalat

23,90 €

Geschmorte Paprika

mit Bulgur, an Babyspinat, gebackenen
Edamamebällchen und Beilagensalat

23,90 €

MEER *speisen*

Loup de Mer

mit gelber und roter Bete, sowie Brandade
und Beilagensalat

32,50 €

Lachsravioli mit gebratenen Garnelen

in Gin-Rahm mit Gurke, Dill und Beilagensalat
als Vorspeise ohne Salat

28,50 €

19,50 €

KLASSISCH *speisen*

Schweinekotlett an Sellerie-Kaffee-Püree,

Kartoffelstrudel und kleinem Salat

24,50 €

Kalbsschnitzel

mit Preiselbeeren, Zitrone, Bratkartoffeln und Salat

33,50 €

Steak-Auswahl

mit verschiedene Steaks, marktfrisches Gemüse
und Bratkartoffeln

34,50 €

Rumpsteak mit Pfeffersauce, (200g Rohgewicht)

Bohngemüse, Bratkartoffeln und kleinem Salat

37,50 €

FLEISCH *speisen*

Kikok-Brust

mit buntem Frühlingsgemüse, gebackener Polenta
und Parmesanschaum 28,50 €

Rinderbäckchen

mit Wurzelgemüse und Bärlauch-Kartoffelpüree 29,50 €

Schweinefilet

mit Bärlauch und Serano gebraten auf Kohlrabi
in Rahm und Kartoffelchen 29,90 €

Pfund Stangenspargel

mit neuen Kartoffeln/ Sauce Hollandaise
und Bröselbutter 21,00 €

Sie wählen dazu:

Rührei und Schnittlauch 7,80 €

Schnitzel oder Schinken 12,80 €

Fang des Tages 14,80 €

Kleines Wiener Kalbsschnitzel 16,80 €

Rumpsteak 150 g 17,90 €

NACH *speisen*

Gebrannte Mascarponecreme

mit Sorbet und frischen Früchten

11,90 €

Frische Erdbeeren mit Limette mariniert,

Erdbeermousse, Milchcrumble und Molkeeis

11,90 €

Mousse von der Valrhona Schokolade

mit Rhabarber, Luftschokolade und Sorbet

11,90 €

Streifzug aus unserer Patisserie

auf der Schiefertafel

17,50 €

Gemischtes Eis

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 €