



GERMANENHOF
HOTEL & RESTAURANT

Herzlich Willkommen im Ringhotel & Restaurant Germanenhof

***Unser Team in der Küche 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.***

Frau Seidenbacher

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.

Menü des Monats



Überraschungsmenü

mit saisonal verfügbaren, regionalen Produkten in 4-Gängen

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

€ 42,50

Wintermenü

Schaumsüppchen von der Topinambur
mit konfiertem Schweinebauch



Wildschweinröllchen und Medaillon im Nussmantel
mit Wirsingpraline und Kartoffelstrudel



„Opera-Schnitte“
Kaffee Schokoladencreme mit Rotwein Buttereis
auf Schokoladensable

€ 28,50

VORspeisen

Winterliche Salat / zweierlei vom Apfel

gebratene Garnelen

10,80 €

Hirschcarpaccio mit Walnussmayonaise

Kürbiskerne / gebackene Schwarzwurzel

12,60 €

LÖFFELspeisen

Rinderkraftbrühe

Leberknödel / Gemüserauten

6,80 €

Steckrübensuppe / gebackene Blutwurst

Apfel

7,20 €

FLEISCHLOS *speisen*

Rote Beete Ravioli

Schafskäse / Pinienkerne

10,80 €

Steinpilzgnocchi / Salbeibutter

frischen Gemüse / Parmesan

12,40 €

MEER *speisen*

Riesengarnelen / Knoblauch

Erdbeer-Tagliatelle / Kürbiskernpesto

20,80 €

als Vorspeise 13,50 €

Fang des Tages

-beachten sie die Empfehlung unserer Servicemitarbeiter-

FLEISCH *speisen*

Schweinerückensteak

Kräuterkruste / Tomate-Mozzarella /
Rosmarinkartoffeln / Salat

15,60 €

Poulardenbrust / Steckrübe

Rosmarinkartoffeln / Rosa Beeren/ weisse Schokolade

18,50 €

Konfierte Ochsenbäckchen / Rotweinsauce

Süskartoffeldauphin

19,50 €

Saltimbocca vom Hirsch

Bohnen-Quitten Gemüse / Kartoffelkrusteln

26,50 €

Kalbskarree / Selleriemousseline

Portweinschalottenconfit

26,90 €

KLASSISCH *speisen*

Kalbsschnitzel

Preiselbeeren / Zitrone / Bratkartoffeln / Salat

19,80 €

Steak-Auswahl

verschiedene Steaks / marktfrisches Gemüse /
Bratkartoffeln

21,20 €

Argentinisches Rumpsteak (200g Rohgewicht)

Kräuterbutter / Süßkartoffelpommes / Salat

25,50 €

Pfeffersteak

Filetsteak / Pfeffersauce / Rösti / Salat

29,20 €

NACH *speisen*

Crème brûlée mit Kakaobohnensplitter

Gewürzorangen / Yuzusorbet

€ 7,50

Delice vom Karamell

Amarettobirne / Sorbet

€ 7,50

Unser Streifzug aus der Patisserie

auf der Schiefertafel

€ 8,50

Gratinierter Ziegenfrischkäse

Ananas Chili Chutney / geröstetes Graubrot

€ 8,50

Gemischtes Eis

pro Kugel

€ 1,80

Sahne

€ 0,50

Fruchtsalat / heiße Himbeeren/

heiße Schokoladensauce

je € 1,90