



GERMANENHOF
HOTEL & RESTAURANT

Herzlich willkommen im Hotel & Restaurant Germanenhof

*Unser Küchenteam, unter Leitung des Küchenchefs Jens Zwanzger,
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 1,50€ berechnen.
Wir bitten um Ihr Verständnis!**

Gänsemenü

3-Gang

Suppe – Hauptgang - Dessert

€ 49,50

Entenconsommé



Klassischer Gänsebraten
mit Maronen, Rotkohl
und Knödeln



Winterliche Dessertvariation

Überraschungsmenü

mit saisonal verfügbaren, regionalen Produkten

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

4-Gang

Vorspeise – Suppe – Hauptgang - Dessert

€ 57,50

VORspeisen

Blattsalat mit Preiselbeer-Orangendressing, Sprossen und gerösteten Kernen

- knuspriger Hokkaido Kürbis 13,80 €
- karamellisierter Ziegenkäse und Chutney 14,80 €
- sanft geräucherter Wildschweinschinken
und knuspriges Graubrot 17,80 €

Hausgemachter Forellenmatjes

mit Kräuterschmand, Rote Beete,
Apfel und Zwiebel 17,80 €

Hirschcarpaccio, Walnussmayonaise

schwarze Walnüsse und Salatbouquet 17,80 €

LÖFFELspeisen

Entenconsommé

mit Maultaschen, Gemüserauten und Eierstich 9,50 €

Maronen-Orangensuppe

mit geräucherter Entenbrust und knuspriger Praline. 9,80 €

..auch vegetarisch möglich!

FLEISCHLOSspeisen

Gefüllte Kürbisgnocchis

mit Zuckerschoten, Cherrytomaten und Schafskäseflocken

21,90 €

Auberginen-Tofuröllchen

an Tomatenragout, Kräuterkartöffelchen und Möhrenstroh

21,90 €

MEERspeisen

Fang des Tages

beachten sie die Empfehlung unserer Servicemitarbeiter

Garnelen und Jakobsmuscheln

an Zitronengras-Limettensauce, Bandnudeln mit Zuckererbsenschoten und Gemüseperlen

32,80 €

als Vorspeise

17,80 €

KLASSISCHspeisen

Schweinerücken in Malzpanade

mit Pilzragout, Kartoffelstrudel und kleinem Salat 22,50 €

Kalbsschnitzel

mit Preiselbeeren, Zitrone, Bratkartoffeln und Salat 30,50 €

Steak-Auswahl

mit verschiedene Steaks, marktfrisches Gemüse
und Bratkartoffeln 32,40 €

Rumpsteak mit Pfefferkruste (200g Rohgewicht)

mit Bohnengemüse und Rösti 35,90 €

FLEISCHspeisen

Schweinefilet mit Dörrobst gefüllt im Speckmantel

dazu Wurzelgemüse und Kräuter-Kartoffelkissen 27,90 €

Kalbsröllchen

mit Salbei und Zwiebeln gefüllt im Seranoschinkenmantel

dazu Kartoffel-Parmesancreme 28,90 €

½ Bauernente

mit Rotkohl, Rosenkohl und Knödel

34,50 €

Dialog vom Weiderind

Filet mignon und 36 h gegarte Rinderbrust

mit Balsamico-Schalotten, Maisgemüse und Süßkartoffelcreme

37,50 €

Medaillons vom Eggehirsch

mit Rotweinbirne, Wirsingpraline und hausgemachten

Schupfnudeln

39,50 €

NACHspeisen

Apfel-Quitten-Crumbel

mit Schmandeis

10,90 €

Mandel-Crème-brûlée

mit Sorbet und Kumquats

10,90 €

Kürbiskernparfait mit Orangen-Kürbiscreme

und gebackenen Zwetschgen

11,50 €

Mousse von der Valrhona Schokolade

mit Gewürzaprakosen und Fruchtsorbet

11,90 €

Streifzug aus unserer Patisserie

auf der Schiefertafel

15,50 €

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 €