



Unsere Kartoffeln kommen vom landwirtschaftlichen Betrieb aus Neuratzendorf

Montag

Vorweg

Consommé vom Galloway mit Fleischklößchen
10,50 €

Hauptgänge

Fleisch:

Rosa gebratene Lammhüfte an Schalottenjus mit Süßkartoffelpüree und gebratenen Champignons
26,50 €

Fisch:

Gebratenes Lachsfilet an Rahmkohlrabi mit Dillkartoffeln vom Hof Grapengeter
26,50 €

Vegetarisch:

Blumenkohl-Spargel-Curry mit Basmatireis
24,50 €

Dienstag

Hauptgänge

Fleisch:

Gebratene Maishähnchenbrust mit Zuckerschoten und Herzoginkartoffeln
26,50 €

Fisch:

Gebratenes Dorschfilet mit Schnittlauchsauce und wildem Brokkoli dazu Püree von der violetten Karotte
26,50 €

Vegetarisch:

Rote Beete Gnocchi mit Kräuterpesto und Hirtenkäse dazu Walnüssen
24,50 €

Dessert

Rhabarber-Panna-Cotta
10,50 €

*Bei Allergien oder Unverträglichkeiten fragen Sie bitte unser Servicepersonal nach unseren Allergenen – Karte
*Alle Preise gelten inkl. MwSt.

HOTEL HOHE WACHT

Hotel Resort Spa · Aparthotel

Unsere täglichen Empfehlungen des Halbpensionsmenüs

Mittwoch

Vorweg

Paprika-Anti-Pasti mit altem Balsamico und mariniertem Blattsalat
10,50 €

Hauptgänge

Fleisch:

Geschmorter Braten vom Galloway an bunten Kartotten mit Serviettenknödel
26,50 €

Fisch:

Dorade -im Ganzen gebraten- mit Kartoffel-Zucchini-Gemüse und Thymianbutter
26,50 €

Vegetarisch:

Penne mit Linsen-Gemüsebolognese -vegan-
24,50 €

Donnerstag

Hauptgänge

Fleisch:

Rosa gebratene Kalbssemerolle mit Portwein Jus, Blumenkohl "polnisch" und Kartoffel-Mousseline
26,50 €

Fisch:

Gebratenes Wolfsbarschfilet mit Ratatouille und Kräuterreis
26,50 €

Vegetarisch:

Veganes Soja „Schnitzel“ auf lauwarmen Kartoffel-Gurken-Salat
24,50 €

Dessert

Holsteiner Rote Grütze mit Stracciatella Eis
10,50 €

RINGHOTELS
Echt HeimatGenuss erleben

Freitag

Vorweg

Kohlrabi-Cremesuppe mit Cashewkernen
10,50 €

Hauptgänge

Fleisch:

Gebratenes Schweinefilet mit Rosmarinjus und Kartoffel-Pastinaken-Stampf
26,50 €

Fisch:

Gebratenes Zanderfilet mit getrüffeltem Rahmspitzkohl und Risoleekartoffeln
26,50 €

Vegetarisch:

Tagliatelle mit Bärlauchpesto und Pinienkerne dazu Kirschtomaten
24,50 €

Samstag

Vorweg

Melonen-Radieschen-Tatar mit Parmaschinken und Kresse dazu Rucola
10,50 €

Hauptgänge

Fleisch:

Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Bernaise und grünen Bohnen dazu Holsteiner Drillinge
26,50 €

Fisch:

Im Ganzen gebratene Scholle mit Speckbutter und Petersilienkartoffeln
26,50 €

Vegetarisch:

Falafel mit dreierlei von der Erbse und Joghurtcreme
24,50 €

Sonntag

Hauptgänge

Fleisch:

Rinderragout vom Galloway mit Cranberrys und Perlzwiebeln dazu Pappardelle
26,50 €

Fisch:

Gebratenes Rotbarschfilet mit Kichererbsen-Spinat-Curry
26,50 €

Vegetarisch:

Ricotta-Spinat-Ravioli mit Salbeibutter und marinierten Blattsalaten
24,50 €

Dessert

Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern und Himbeersorbet
10,50 €

epona

Regionales Gemüse von unserer schönen Holsteinischen-Schweiz