

HOTEL HOHE WACHT

Hotel Resort Spa · Aparthotel

Unser Halbpensions-Menü

Montag

Vorweg

Rinder Consommé mit Grießklößchen
9,50 €

Hauptgänge

Fleisch:

Gebratenes Schweinefilet
mit Thymian-Senfsoße und Kartoffel-Zwiebel-Stampf
24,50 €

Fisch:

Gebratenes Lachsfilet
mit Rahmkohlrabi und Risoleé-Kartoffeln
24,50 €

Vegetarisch:

Penne Arrabiata
mit Paprika und roten Zwiebeln
21,50 €

Dessert

Karamell Törtchen mit Himbeersorbet
10,50 €

Dienstag

Vorweg

Cesar Salat mit Parmesan und Croutons
9,50 €

Hauptgänge

Fleisch:

Gebratene Maishähnchenbrust
mit Schalottenjus
und Brokkoli dazu Rosmarinkartoffeln
24,50 €

Fisch:

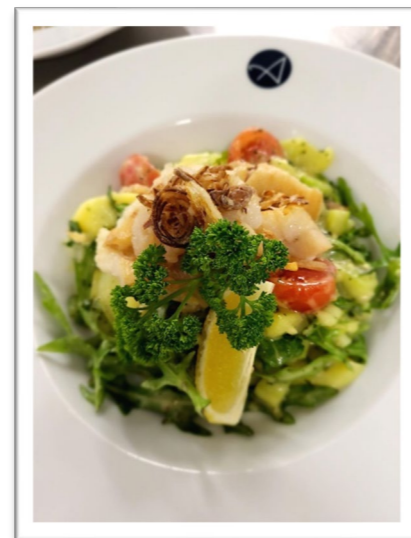
Gebratenes Knurrhahnfilet mit Kichererbsen-Curry und Reis
24,50 €

Vegetarisch:

Süßkartoffel-Gemüse-Pfanne mit Ananas und Koriander
21,50 €

Dessert

Tiramisu mit Erdbeereis
10,50 €



Mittwoch

Vorweg

Blumenkohl-Pastinaken-Suppe
9,50 €

Hauptgänge

Fleisch:

Rosa gebratene Kalbssemerolle mit Portwein Jus,
glasierten Erbsen Kartoffelmousseline
24,50 €

Fisch:

Gebratenes Barramundifilet mit mediterranem Pfannengemüse und Pesto
24,50 €

Vegetarisch:

Tagliatelle
mit Gorgonzolarahm und Nüssen
21,50 €

Dessert

Cheesecake-Törtchen mit Amarena-Kirscheis
10,50 €

Donnerstag

Vorweg

Carpaccio vom Rind
mit Limetten Schmand und Parmesan
9,50 €

Hauptgänge

Fleisch:

Geschmorter Braten vom Galloway
mit glasierten Gemüse und Schupfnudeln
24,50 €

Fisch:

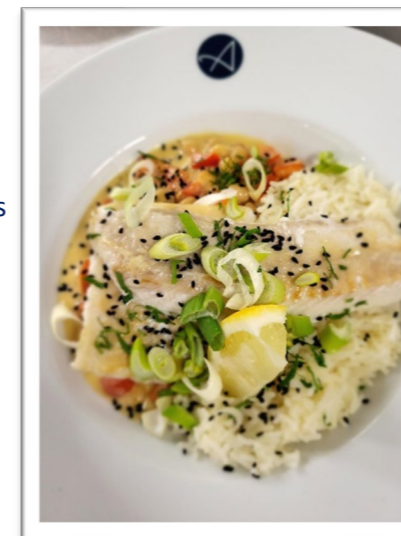
Gebratenes Wolfsbarschfilet
mit cremiger Polenta und Babymais dazu Paprikasauce
24,50 €

Vegetarisch:

Gnocchi an Tomatenragout mit Hirtenkäse und Rucola
21,50 €

Dessert

Quarkstrudel mit Schokoladeneis
10,50 €



Freitag

Vorweg

Karotten-Ingwer-Suppe
9,50 €

Hauptgänge

Fleisch:

Gebratene Hähnchenbrust an Pilzrahmsauce
mit Blumenkohlpüree und Zuckerschoten
24,50 €

Fisch:

Gebratenes Zanderfilet mit Ratatouille und Kräuterreis
24,50 €

Vegetarisch:

Semmelknödel mit Balsamico-Pilzrahm
21,50 €

Dessert

Holsteiner Rote Grütze mit Stracciatella Eis
10,50 €

Samstag

Vorweg

Bunte Blattsalate mit Kirschtomaten und Babymozzarella und Pesto
9,50 €

Hauptgänge

Fleisch:

Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Bernaise,
grünen Bohnen und kleinen Ofenkartoffeln
24,50 €

Fisch:

Gebratenes Seehechtfilet
auf lauwarmen Kartoffel-Gurkensalat
mit Rucola
24,50 €

Vegetarisch:

Spaghetti mit Erdnuss Sauce Cashewkerne und Sesam
21,50 €

Dessert

Schokoladen-Himbeer-Brownie mit Vanilleeis
10,50 €

Sonntag

Vorweg

Tomaten-Rosmarin-Suppe
9,50 €

Hauptgänge

Fleisch:

Gekochter Tafelspitz vom Galloway an Meerrettichsauce und Boulliongemüse
24,50 €

Fisch:

Forelle -im Ganzen gebraten- mit Blattspinat und Kräuterkartoffeln
24,50 €

Vegetarisch:

Sovrano-Ravioli mit grünem Spargel und Kirschtomaten
21,50 €

Dessert

Pistazien-Tartufo mit Zwetschgenkompott
10,50 €