

SPEISEKARTE



Der Geschmack des Sommers

JUNI · JULI · AUGUST



RITTERGUT
STÖRMEDE

HOTEL ♥ RESTAURANT

★ ★ ★ ★ S

VIER-JAHRESZEITEN À LA CARTE – UNBESCHWERTER SOMMER

Vorspeisen

Tomaten-Mango-Salsa
mit Büffelmozzarella und Aprikosen-Vinaigrette G, J, I

15

Mousse von der geräucherten Forelle
an Gurken-Dill-Salpicon und Feldsalat H, 3*, I, L, J

17

Suppen

Rinderkraftbrühe
mit Kräuter-Pfannkuchen-Streifen G, I, H, C, A

8,5

Cappuccino von Zitronengras
mit Paprikaschaum und gebratener Garnele am Spieß G, B, D, I

9,5

VIER-JAHRESZEITEN À LA CARTE – UNBESCHWERTER SOMMER

Salate

Sommersalat

Romanasalat und Blattsalate, Rote Zwiebel
und Kirschtomaten in Mango-Dressing mit gebratenem Fetakäse
und karamellisierter Melone G, L, G, 1*

18

Salatvariation

mit Blattsalaten und Rohkostsalaten, sautierten Champignons
Hähnchen-Bruststreifen in leichtem Limetten-Dressing G, L, J

20

Vegetarische und vegane Gerichte

Linguine

mit Tomaten-Basilikum- Pesto,
dazu Grillgemüse, Rucola und Parmesanhobel A, C, 1*, H, I

16

Crêpes Zigarren Duett

gefüllt mit grünem Spargel, Ratatouille Gemüse und
Käse gratiniert, dazu Curryreis A, C, 1*, H, G

18

VIER-JAHRESZEITEN À LA CARTE – UNBESCHWERTER SOMMER

Aus der Metzgerei

Hähnchenbrust im Knuspermantel
auf Cranberry-Spitzkohl, dazu Gnocchi C, H, A, G, I

22

Rindergeschnetzeltes „Stroganoff Art“
aus der Hüfte mit Kartoffelrösti und Salatteller J, L, G

24

Involtini vom Kalbsrücken
mit Parmesan und Salbei gefüllt im Schinkenmantel gebraten
auf Tomaten-Buttersauce mit Basilikumnote,
dazu Ratatouille Gemüse und Tagliatelle 1*, 3*, I, G

28

Argentinisches Rumpsteak
mit hausgemachter Kräuterbutter, dazu Speckbohnen
und Rosmarinkartoffeln G, 3*, I

33

VIER-JAHRESZEITEN À LA CARTE – UNBESCHWERTER SOMMER

Aus Fluss und Meer

Kabeljau Loin
vom Grill mit Limetten-Kräuterkruste auf Parmesanrisotto,
dazu Baby Spinat D, A, G, 1*

28

Medaillons vom Färöer-Lachsfilet
mit Teriyaki Sauce auf Wok Gemüse, dazu Persischer Reis D, A, G, F, H

29

Dessert

Pfirsich-Mascarpone-Creme
mit karamellisierten Früchten und Erdbeer-Coulis L, G, H

9

Cheesecake
mit Himbeer und Vanillefüllung auf einem Boden von Keks,
Dattel und Mandel an Frucht G, H, C,, L,, A

11

VIER-JAHRESZEITEN À LA CARTE – UNBESCHWERTER SOMMER

Zusatzstoffe und Allergene

Kenntlichmachung von Zusatzstoffen:

- 1* Konservierungsstoff, Lysozym (hergestellt aus Hühnerei)
- 2* Zitronensäure
- 3* Pökelsalz
- 4* Antioxidationsmittel (Ascorbinsäure)

Kenntlichmachung von Allergenen:

- A: Glutenhaltige Getreide und Erzeugnisse daraus
- B: Krebstiere und Erzeugnisse daraus
- C: Eier und Erzeugnisse daraus
- D: Fisch und Erzeugnisse daraus
- E: Erdnüsse und Erzeugnisse daraus
- F: Sojabohnen und Erzeugnisse daraus
- G: Milch und Erzeugnisse daraus
- H: Schalenfrüchte und Erzeugnisse daraus
- I: Sellerie und Erzeugnisse daraus
- J: Senf und Erzeugnisse daraus
- K: Sesamsamen und Erzeugnisse daraus
- L: Schwefeldioxid und Sulfite
- M: Lupine und Erzeugnisse daraus
- N: Weichtiere und Erzeugnisse daraus

Bei Allergien wenden Sie sich gerne an unser Servicepersonal