



*Gaumenfreund*

EINFACH & GUT

---

# MENU

---

by **H-Hotels.com**

---

# VORSPEISEN

Appetizers

---

## TATAR VOM

### WEIDERIND a, a1, d, g, j

(160 g) mit Gürkchen und roten Zwiebeln,  
dazu Toast und Butter

*Free-range steak tartare (160 g)  
with gherkins and red onions,  
served with toast and butter*

..... 16,00 €

## VITELLO TONNATO d, j

vom Kalbstafelspitz  
mit gebackenen Kapern

*Vitello tonnato of prime boiled veal  
with baked capers*

..... 14,00 €

## GAZPACHO SALAT 2, a, a1, g

in Tomatendressing, marinierte Gurke,  
Paprika, Tomate, rote Zwiebel  
und Rucola mit Croûtons

*Gazpacho salad: cucumber, pepper,  
tomato, red onion and rocket marinated  
in a tomato dressing with croutons*

..... 9,00 €

## CAESAR SALAD 2, 3, a, a1, c, g, j

Romanasalat mit knusprigem Speck,  
Croûtons und Parmesandressing

*Caesar salad: cos lettuce  
with crispy bacon, croutons  
and Parmesan dressing*

..... 13,90 €

### TOPPING

gebratene Maispouardenbrust

*Fried breast of corn poulard*

..... 17,90 €

gebratene Garnelen b

*Fried shrimps*

..... 20,90 €

### MIT WEIN | WITH WINE

„Anderra“ Sauvignon Blanc (0,1 l)

..... 3,50 €



vegetarisch | vegetarian



vegan

---

# KLEINE GERICHTE | ZWISCHENGANG

Small dishes | Intermediate course

---

## SÜPPCHEN VOM GERÖSTETEN MAIS <sup>g, i</sup>

mit Popcorn und Maishähnchenspieß

*Fried sweetcorn soup with popcorn  
and skewer of corn-fed chicken*

..... 8,50 €

## SHAKSHUKA <sup>c, j</sup>

Vegetarisches Gericht aus der Levante  
mit geschmorter Tomate, Paprika und Ei

*Shakshuka: vegetarian dish  
from the Levant with braised tomato,  
pepper and egg*

..... 14,50 €

## PASTRAMI <sup>2, 3, 5, a, a1, a2, a3</sup>

auf Bauernbrot mit Tomate  
und Avocadocreme

*Pastrami on farmhouse bread  
with tomato and avocado creme*

..... 16,00 €

## FLAMMKUCHEN <sup>a, a1, f, g, j</sup>

gebacken mit Crème Fraîche,  
Pulled Chicken und Jalapenos

*Baked flammkuchen with crème fraîche,  
pulled chicken and jalapeños*

..... 15,50 €



vegetarisch | vegetarian



vegan

---

# HAUPTGERICHTE

Main dishes

---

## PORTION FALAFEL a, a1, g, j, k

auf orientalischem Couscous-Salat  
mit Joghurt-Dip

*Portion of falafel and oriental  
couscous salad with yoghurt dip*

..... 15,00 €

## FETTUCCINE a, a1, c, f, g

mit Kirschtomatengemüse  
und würziger Chorizo

*Fettuccine with cherry tomatoes  
and spicy chorizo*

..... 16,80 €

### »» MIT WEIN | WITH WINE

Erdut Merlot (0,1 l)

..... 3,50 €

## ORIGINAL WIENER SCHNITZEL VOM KALB <sup>2, a, a1, c, d, g, i, j</sup>

traditionell mit Zitrone, Kapern und Sardelle  
serviert, dazu lauwarmer Kartoffel-Gurken-Salat

*Original Viennese Schnitzel of veal,  
served traditionally with a slice of lemon,  
capers and anchovy together with lukewarm  
potato-cucumber-salad*

..... 26,00 €

## H-BURGER <sup>2, 3, a, a1, c, g, j</sup>

180 g Angus Rind auf Romanosalat,  
mit roten Zwiebeln, Cheddar-Käse,  
knusprigem Speck und Pommes frites

*H-Burger: 180 g Angus beef  
on a bed of cos lettuce,  
with red onions, cheddar cheese,  
crispy bacon and French fries*

..... 16,50 €

## KNUSPRIG AUF DER HAUT GEBRATENE MAISPOULARDENBRUST <sup>3, c, g, l</sup>

mit Kirschtomatengemüse und Kartoffelrösti

*Crispy pan fried corn-fed chicken breast  
with fried cherry tomatoes  
and potato roesti*

..... 19,50 €

### »» MIT WEIN | WITH WINE

„Tag für Tag“ Spätburgunder Q.b.A. (0,1 l)  
„Tag für Tag“ Pinot Noir (0.1 l)

..... 3,50 €

## GNOCCHI UND GEBRATENE GARNELEN <sup>1, 2, 7, a, a1, b, c, g, l</sup>

in Krustentierrahm geschwenkt

*Gnocchi and fried shrimps tossed  
in crustacean cream*

..... 18,00 €



vegetarisch | vegetarian



vegan

---

# HAUPTGERICHTE

Main dishes

---

## GEBRATENE ROTE MEERBARBENFILETS

1, 2, 3, a, a1, d, f, i, j, k

auf Soba-Nudeln mit Bohnenkernen  
und Wakamesalat

*Roasted red mullet fillets on a bed  
of soba noodles with shelled beans  
and wakame salad*

.....21,80 €

### »» MIT WEIN | WITH WINE

„Tag für Tag“ Riesling Q.b.A. (0,1 l)

..... 3,50 €

## GEGRILLTES DORADENFILET

3, 4, 7, a, d, g, l, n

auf schwarzem Linsenragout  
mit Zitronengrassauce

*Grilled fillet of seabream on a lentil  
ragout with lemongrass sauce*

.....22,50 €

### »» MIT WEIN | WITH WINE

Žlahtina Toljanić (0,1 l)

..... 3,50 €

## GEGRILLTES KALBSENTRECÔTE

2, c, g, i, j

(250 g) mit Café de Paris Butter,  
Kartoffelgratin und Caesar-Beilagensalat

*Grilled entrecôte of veal: (250 g)  
with café de Paris butter, potato gratin  
and a Caesar side salad*

.....29,80 €

### »» MIT WEIN | WITH WINE

Erdut Cabernet Sauvignon (0,1 l)

..... 3,50 €

## MEDAILLONS VOM KALBSFILET

f, g, i

mit kräftigem Jus auf Süßkartoffelpüree  
und buntem Möhrengemüse

*Fillet of veal medallions with  
a hearty jus on a sweet potato puree  
and colourful carrot vegetables*

.....33,50 €

### »» MIT WEIN | WITH WINE

Horgelus Rosé I.G.P (0,1 l)

..... 3,50 €



vegetarisch | vegetarian



vegan

# DESSERT

## Dessert

### PASSIONSFRUCHT-CREMESCHNITTE

a, a1, a3, c, f, g

mit Beeren und Kokos-Crisp-Eis

*Passion fruit cream slice with berries and coconut crisp ice cream*

9,00 €

### KUGEL VANILLEEIS UND ESPRESSO

c, f, g, h

*Vanilla ice cream (scoop) and espresso*

3,50 €

### ABGEFLÄMMTER NEW YORK CHEESECAKE

3, a, a1, c, f, g, h

mit Ananas und Karamell-Eiscreme

mit Fleur de Sel

*Burnt New York cheesecake and pineapple with salted caramel ice cream*

9,00 €

### ♥ LUST AUF EIS?

Bestellen Sie doch gerne eine unserer Eis-Kreationen.

*Want some ice cream?*

*Just order one of our delicious creations.*

## **i** ZUSATZSTOFFE | ADDITIVES

a glutenhaltiges Getreide | *gluten*

a1 Weizen | *wheat*

a2 Roggen | *rye*

a3 Gerste | *barley*

a4 Hafer | *oats*

a5 Dinkel | *spelt*

a6 Kamut | *kamut*

b Krebstiererzeugnisse | *crustacean products*

c Ei / Eierzeugnisse | *egg / egg products*

d Fisch / Fischerzeugnisse | *fish / fish products*

e Erdnüsse / Erdnusserzeugnisse  
*peanuts / peanut products*

f Soja / Sojaerzeugnisse | *soy / soy products*

g Laktose / Milch / Milcherzeugnisse  
*lactose / milk / milk products*

h Schalenfrüchte / Nüsse | *edible nuts / nuts*

h1 Mandeln | *almonds*

h2 Haselnüsse | *hazelnuts*

h3 Walnüsse | *walnuts*

h4 Kaschunüsse | *cashew nuts*

h5 Pecannüsse | *pecans*

h6 Paranüsse | *Brazil nuts*

h7 Pistazien | *pistachios*

h8 Macadamianüsse  
*macadamia nuts*

i Sellerie / Sellerieerzeugnisse  
*celeriac / celeriac products*

j Senf / Senferzeugnisse  
*mustard / mustard products*

k Sesam / Sesamerzeugnisse  
*sesame / sesame products*

l Schwefeldioxid / Sulfide > 10 mg / kg  
*sulfur dioxide / sulfite > 10 mg / kg*

m Lupine / Lupinerzeugnisse  
*lupine / lupine products*

n Weichtiere / Weichtiererzeugnisse  
*mollusk / mollusk products*

1 mit Farbstoffen | *with artificial colours*

2 mit Konservierungsstoffen | *with preservatives*

3 mit Antioxidationsmitteln | *with antioxidants*

4 mit Geschmacksverstärkern  
*with flavour enhancers*

5 mit Phosphat | *with phosphate*

6 mit Süßungsmitteln | *with sweetener*

7 geschwefelt | *sulphurated*

8 geschwärzt | *blackened*

9 mit Nitritpökelsalz | *with curing salt*

10 enthält Phenylalaninquelle  
*contains source of phenylalanine*

11 gewachst | *waxed*

12 chininhaltig | *contains quinine*

13 koffeinhaltig | *caffeinated*

Alle Preise sind in Euro ausgezeichnet und sind inklusive Bedienung und Mehrwertsteuer. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess verwendet werden. | *All prices are given in Euro including service and tax. We ensure that our dishes only contain what we have identified, however please be aware that traces of other foods may be found due to our preparation processes.*



vegetarisch | *vegetarian*



vegan