

HeimatGenuss – Menü

Apéritif: Appel Prickler

Kartoffel-Apfelsuppe, gebratene Beutelwurst, Apfel Confit
potato apple soup, fried sausage, apple confit

666

Geschmortes Ochsenbäckchen, Meerrettichsauce
Apfel-Selleriepüree, Preiselbeerspätzle
braised Ox cheek, horseradish sauce, apple celery puree, cranberry spaetzle

666

„Apfelrose“- Muffin, Apfel-Calvadosspalten
karamellierte Walnüsse, Apfel-Sorbet-Nocken
apple muffin, apple calvados slices, caramelized walnuts, apple sorbet

Menüpreis inkl. Apéritif

41,50 EUR

Weinempfehlung:

2015 Tempranillo, Honigsäckel

trocken, Winzer e.G. Herrenberg-Honigsäckel

0,2l à 8,80 EUR

0,75l à 32,00 EUR

2011 Württemberg, Gündelbacher Wachtkopf

Lemberger „S“

Q.b.A., trocken, Erz. Abf. Weingut Sonnenhof

0,2l à 8,50 EUR

0,75l à 29,50 EUR

Mit jedem verkauften HeimatGenuss-Menü spenden wir 2,00 € an die Clinic Clowns und KiO!

Sammeln Sie als **RinghotelsCard-Inhaber** dabei Treueringe...

Sie haben noch keine Ringhotels-Karte? Anmeldeformulare erhalten Sie an der Rezeption.



Vorspeisen

Scheiben von geräucherter Gänsebrust 13,50 EUR
Sellerie-Apfel-Salat mit Walnüssen, Cumberlandsauce
slices of smoked goose breast, sellery apple salad with walnuts, cumberlandsauce

Lachscarpaccio, Honig-Dill-Senfsauce 11,95 EUR
Feldsalatbukett, Olivencrostini
slices of salmon, honey dill mustard sauce, lambs lettuce, olive crostini

Suppen

Petersilienwurzelcremesuppe 8,70 EUR
mit getrüffelten Perlhuhnklößchen
parsley root cream soup, truffled guinea fowl dumpling

„Groß Hehlener Hochzeitssuppe“, Spargel, Eierstich und Klößchen 6,80 EUR
clear soup, asparagus, egg custard and meat dumplings

Kürbiscremesuppe mit Kernöl und Pumpernickel 7,25 EUR
pumpkin cream soup, seed oil, pumpernickel

Meer & mehr ...

Forellenfilets „Schäferin“, Champignon-Schafskäse-Sauce
Gurken-Dill-Salat, Heidekartoffeln
fried trout, mushroom-goat cheese-sauce, cucumber-dill-salad, potatoes

23,50 EUR

Lachsfilet – pochiert, Rieslingsauce
Blattspinat, Kartoffel-Safranpüree
poached filet of salmon white wine sauce, spinach, potato saffron puree

26,90 EUR

Vegetarisch/Vegan

Graupenrisotto mit Pilzen und gegrilltem Gemüse
Reismilch-Pfeffersauce, Räuchertofu
pearl barley risotto with mushrooms and grilled vegetables, rice milk pepper sauce, smoked tofu

19,75 EUR

Unsere Weinempfehlung

2015 Oberbergener Baßgeige (vegan), Weißer Burgunder, Q.b.A., trocken Erz. Abf. WZG Oberbergen

0,75 l à 27,50 EUR

Regionale Heidschnuckenspezialitäten

-aus der Heideschlachtereier Fischer in Wietze-

Heidschnuckenbraten, frische Champignons

25,75 EUR

grüne Bohnen², Kartoffelkroketten, Preiselbeeren

roasted german heath lamb, mushrooms, green beans², croquettes, cranberries

Steaks

Argentinisches Rumpsteak - rump-steak 200g

24,75 EUR

Argentinisches Rumpsteak - rump-steak 300g

28,25 EUR

Argentinisches Filetsteak - of beef 200g

29,75 EUR

Argentinisches Filetsteak - of beef 300g

34,25 EUR

Pfifferlinge² - chanterelles²

7,00 EUR

frische Champignons - mushrooms

4,50 EUR

dazu servieren wir Ihnen Kräuterbutter, Röstkartoffeln² und Salat

the steak will be served with herb butter, fried potatoes² and salad

Fleisch

<i>Schweinefilet, Café de Paris-Sauce, grüner Spargel Kartoffelröstis pork filet, café de paris sauce, green asparagus, potato roestis</i>	<i>26,90 EUR</i>
<i>Sûpreme vom Schwarzfederhuhn, Sherryrahmsauce Vanillekarotten, feine Nudeln breast of black feader chicken, sherry cream sauce, vanilla carrots, noodles</i>	<i>26,40 EUR</i>
<i>Grünkohl „klassisch“ mit Bregenwurst, Kasseler und Bauchfleisch ² Bratkartoffeln, Senf green cabbage with pork sausage, smoked pork chop and pork belly ², roasted potatoes, mustard</i>	<i>18,25 EUR</i>
<i>Zarter Rehbraten, Pfifferlingssauce, Rosenkohl, Spätzle roast venison, chanterelle sauce, brussels sprouts, spaetzle</i>	<i>29,90 EUR</i>

Dessert

Rote Grütze, Vanillesauce
jelly of red berries, vanilla sauce

6,50 EUR

Gebrannte Mandel-Orangencreme
roasted almond orange cream

7,75 EUR

Lebkuchenmousse, Cassis-Sorbet, Portwein-Birnenfächer
ginger bread mousse, cassis sorbet, port wine pear

11,75 EUR

Käseauswahl

Vier Sorten aus unserem Tagesangebot mit
verschiedenen Chutneys und Brotauswahl
selection of cheese with different chutneys and bread

10,50 EUR



Kleine Portion / Diabetiker / Allergiker / evtl. enthaltene allergene Inhaltstoffe ?

Wir stimmen die Gerichte gerne individuell auf Ihre Wünsche ab.

Sprechen Sie unsere Servicemitarbeiter an.

Erklärung zu den Zusatzstoffen :

- 1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoff (i.d.R. Nitritpökelsalz bei Räucherware), 3) mit Antioxidationsmittel,
4) mit Geschmacksverstärker, 5) geschwefelt, 6) geschwärzt, 7) gewachst, 8) mit Phosphat, 9) mit Süßungsmittel/n,
10) enthält eine Phenylalinquelle, 11) chininhaltig, 12) koffeinhaltig