

Herzlich Willkommen im



## Spezialitäten zu den Fischwochen

ab 18. Januar 2019

Starten Sie voller Vorfreude  
auf unsere Köstlichkeiten mit



Cocktail „Surfing“

Gin  
Limettensaft  
Blue Curaçao  
Cachaça  
Sekt

7,20 €/Glas

Phileo Rosé

Vino Spumante  
Extra Dry  
Tenuta il Bosco

6,50 €/Glas

# HeimatGenuss – Menü



Apéritif: Appel Prickler

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



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



„Apfelrose“- Muffin, Apfel-Calvadospalten  
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 Wacktkopf

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

3 Austern "Sylter Royal" Klassisch auf Eis mit Zitrone, Chester-Pumpernickel 3 oysters "Sylter Royal", on ice with lemon, chester pumpernickel jede weitere Auster each additional oyster	17,75 EUR    5,20 EUR
Gebeizter Zander, Himbeerdressing Rucola, Kartoffel-Schwarzwurzelrösti marinated pike-perch, raspberry dressing, rocket salad, black salsify-roesti	12,50 EUR
"Vitello Tonnato" Kalbsfiletscheiben, Thunfischsauce Kapern, Zitronenfilets, kleines Salatbouquet "Vitello Tonnato", veal slices, tuna sauce, capers, lemon fillets, small salad	11,75 EUR

# Suppen

Lachs-Zitronengrassuppe, Dim Sum salmon lemongrass soup, dim sum	7,75 EUR
„Groß Hehlener Hochzeitssuppe“, Spargel, Eierstich und Klößchen clear soup, asparagus, egg custard and meat dumplings	6,80 EUR
Grünkohlcremesuppe, Kasseler <sup>2</sup> und Pulpo kale cream soup, smoked pork <sup>2</sup> and squid	7,50 EUR

# Meer & mehr ...

*"Das Gold der Lofoten"- Gebratenes Skreifilet, pikante Guacamole* 26,50 EUR

*"Brandade"-Kartoffel-Fisch-Püree, Rote Bete-Chips*

*fried cod fish fillet, spicy guacamole, potato fish puree, beetroot chips*

*Halber Hummer "Thermidor" überbacken mit Schalotten* 39,90 EUR

*Tomaten, Estragon, Champignons, Krustentiersauce, Blattspinat, Wildreis*

*half lobster "thermidor" gratinated with shallots, tomatoes, tarragon*

*mushrooms, crustacean sauce, leaf spinach, wild rice*

*Unsere Weinempfehlung*

*2013 Chablis-Premier Cru, Fourchaume, Appellation Chablis Premier Cru Contrôlée*

*Domänenabzug Domaine Louis Michel & Fils*

*0,75 l à 59,00 EUR*

*Im Bambuskorb gedämpfter Seeteufel, Lachs, Miesmuscheln, Garnelen und Gemüsestreifen* 25,75 EUR

*Kaviar-Currylinsen, „Shao-Chai“ -gefüllte Reistaschen mit Schwein & Garnelen, dreierlei Dips*

*steamed anglerfish, salmon, mussels, shrimps, vegetables, caviar curry lentils, shao-chai dim sum, different sauces*

Für Sie am Tisch filetiert:

Dorade im Salzteig mit Zitrone und Thymian  
Krustentiersauce, Ratatouillegemüse, Risottoreis  
gilthead seabream in salt dough with lemon and thyme  
crustacean sauce, ratatouille, risotto rice

26,75 EUR

Unsere Weinempfehlung  
2013 Koonunga Hill, Chardonnay, Erz. Abf. Penfolds

0,2 l à 8,90 EUR  
0,75 l à 27,50 EUR

Forelle "Blau", Sahnemeerrettich, Heidekartoffeln mit Dill  
Kopfsalat mit Mandarinen-Joghurtdressing  
poached trout, creamed horseradish, potatoes with dill, lettuce with yoghurt mandarin dressing

24,75 EUR

Gebratenes Zanderfilet auf "Labskaus" von der Ente  
pochiertes Ei mit Forellenkaviar, Nuss-Kartoffeln  
fried pike-perch fillet on minced duck, poached egg with trout caviar, small fried potatoes with nuts

27,50 EUR

## Vegetarisch/Vegan

Wirsingköpfchen mit Cous-Cous-Gemüsefüllung auf warmer Linsen-Vinaigrette  
savoy cabbage with couscous-vegetable filling on warm lentil vinaigrette

20,50 EUR

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

0,75 l à 27,50 EUR

# Fleisch

*Sous vide gegarte Maispouardenbrust*

25,75 EUR

*Leipziger Allerlei mit Spargel, Morcheln, Zuckerschoten*

*Möhrrchen, Bohnen und Flusskrebse in Krebsauce, Grießnocken*

*sous vide cooked corn poulard, "Leipziger Allerlei" a mix of asparagus, morels, snowpeas  
carrots, beans, crayfish with crab sauce, semolina dumplings*

*Hirschrückenmedaillons, knackiger Portwein-Rotkohl, Polenta-Mangoschnitte*

28,95 EUR

*medaillon of red deer, port wine red cabbage, polenta mango slice*

*Rosa Scheiben vom Kalbsrücken*

26,50 EUR

*Schalottensauce, Rosenkohlpüree, Kartoffel-Sandwich*

*slices of saddle of veal, shallot sauce, brussels sprouts puree, potato sandwich*

# Regionale Heidschnuckenspezialitäten

-aus der Heideschlachtereier Fischer in Wietze-

Heidschnuckenbraten, frische Champignons 25,75 EUR  
grüne Bohnen <sup>2</sup>, Kartoffelkroketten, Preiselbeeren  
roasted german heath lamb, mushrooms, green beans<sup>2</sup>, 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

Pfifferlinge<sup>2</sup> - chanterelles<sup>2</sup> 7,00 EUR  
frische Champignons - mushrooms 4,50 EUR

dazu servieren wir Ihnen Kräuterbutter, Röstkartoffeln<sup>2</sup> und Salat  
the steak will be served with herb butter, fried potatoes<sup>2</sup> and salad

# Dessert

Rote Grütze, Vanillesauce  
jelly of red berries, vanilla sauce

6,50 EUR

Geeister Schokoladen-Vanille-Gugelhupf mit Rumfrüchten  
chocolate vanilla parfait, rum fruits

10,50 EUR

Espresso-Kardamomcreme mit Milchschaum und Amarettini  
espresso cardamom cream, milk foam, amarettini

7,75 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