



Der Probsteier Bäcker
ist eine alteingesessene, 1762 gegründete Land-Bäckerei,
die seitdem im Familien-Besitz ist

Montag

Vorweg

Consommé vom Galloway aus eigener Zucht
mit Grießklößchen
10,50 €

Hauptgänge

Fleisch:

Rosa gebratene Lammhüfte
an Schalottenjus mit Zucchini und Süßkartoffel-Gnocchi
28,50 €

Fisch:

Gebratenes Lachsfilet mit getrüffelten Rahmspitzkohl
und Kräuterkartoffeln
26,50 €

Vegetarisch:

Penne mit Linsen-Gemüsebolognese
-vegan-
24,50 €

Dienstag

Hauptgänge

Fleisch:

Gebratene Hähnchenbrust an Pilzrahmsauce
mit Blumenkohlpüree und Zuckerschoten
26,50 €

Fisch:

Gebratenes Dorschfilet im Speckmantel
mit Ratatouille und Kräuterreis
26,50 €

Vegetarisch:

Ofenkartoffel mit Paprika Couscous
und Limetten Schmand
24,50 €

Dessert

Zwetschgen-Panna-Cotta mit Zimteis
10,50 €

*Bei Allergien oder Unverträglichkeiten fragen Sie bitte unser
Servicepersonal nach unseren Allergenen – Karte
*Alle Preise gelten inkl. MwSt.

HOTEL HOHE WACHT

HOTEL SPA APARTEMENTS RESTAURANT

Unsere täglichen Empfehlungen des Halbpensionsmenüs

Mittwoch

Vorweg

Sellerie-Cremesuppe
10,50 €

Hauptgänge

Fleisch:

Geschmorter Braten vom Galloway mit Rotweinjus
und buntem Wurzelgemüse dazu Kroketten
28,50 €

Fisch:

Im Ganzen gebratene Dorade
mit Kartoffel-Artischocken-Gemüse
28,50 €

Vegetarisch:

Süßkartoffel-Curry mit Sesamreis
und Koriander
24,50 €

Donnerstag

Hauptgänge

Fleisch:

Rosa gebratene Kalbssemerolle
an Portwein Jus mit Rosenkohl und Kartoffel-Mousseline
28,50 €

Fisch:

Gebratenes Rotbarschfilet mit Kürbisrisotto
28,50 €

Vegetarisch:

Gebratene Maultaschen mit Pilzen
und Zucchini dazu Kräuter Schmand
24,50 €

Dessert

Holsteiner Rote Grütze
mit Walnusseis
10,50 €

RINGHOTELS
Echt HeimatGenuss erleben

Freitag

Vorweg

Tomaten-Rosmarin-Suppe
10,50 €

Hauptgänge

Fleisch:

Gebratenes Schweinefilet mit Pfeffersauce
und Kartoffel-Steckrübenpüree
26,50 €

Fisch:

Gebratenes Wolfsbarschfilet mit Peperonata und Gnocchi
26,50 €

Vegetarisch:

Spaghetti an Gorgonzolasauce mit Birnen und Cashewkerne
24,50 €

Samstag

Vorweg

Blattsalat mit Rotkraut, Granatapfel und Walnüssen
10,50 €

Hauptgänge

Fleisch:

Rosa gebratenes Roastbeef an Trüffeljus mit Brokkoli
und Kürbispüree
28,50 €

Fisch:

Im Ganzen gebratene Flunder mit Zitronen-Kapern-Butter
und Petersilienkartoffeln
28,50 €

Vegetarisch:

Mille Feuille gefüllt mit Blattspinat und Fetakäse dazu Paprikacreme
24,50 €

Sonntag

Hauptgänge

Fleisch:

Rinderragout vom Galloway mit Cranberrys und Perlzwiebeln
dazu Pappardelle
28,50 €

Fisch:

Holsteiner Fischeintopf mit Gemüsestreifen und Kartoffelwürfel
26,50 €

Vegetarisch:

Sovrano-Ravioli mit grünem Spargel und Kirschtomaten
24,50 €

Dessert

Schokoladenmousse Törtchen mit Himbeersorbet
10,50 €



Auf diesem Hof gibt es viel zu entdecken
und erleben.