



Unsere Kartoffeln kommen vom landwirtschaftlichen Betrieb aus Neuratzendorf

Montag

Vorweg

Consommé Royal vom Galloway aus eigener Zucht
10,50 €

Hauptgänge

Fleisch:

Lammcurry "Anders" rosa gebraten mit Gemüse und Basmatireis dazu Joghurt
28,50 €

Fisch:

Gebratenes Lachsfilet mit Zitronensauce und Spinat Gnocchi dazu Mangold
28,50 €

Vegetarisch:

Spaghetti mit Pilzrahmsauce und Frühlingslauch
24,50 €

Dienstag

Hauptgänge

Fleisch:

Gebratene Hähnchenbrust nach "Coq au vin Art" mit Karottenpüree und Pilze dazu Speck
26,50 €

Fisch:

Gebratenes Seehechtfilet mit lauwarmen Kartoffel-Gurkensalat und Rucola
26,50 €

Vegetarisch:

Kumpir mit Rotkrautsalat und Bulgur dazu Limetten Schmand
24,50 €

Dessert

Mango-Panna-Cotta mit Passionsfrucht Sorbet
10,50 €

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

HOTEL HOHE WACHT

Hotel Resort Spa · Aparthotel

Unsere täglichen Empfehlungen des Halbpensionsmenüs

Mittwoch

Vorweg

Matjes mit Apfel-Zwiebel-Schmand und Kresse Salat
10,50 €

Hauptgänge

Fleisch:

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

Fisch:

Im Ganzen gebratene Forelle mit grünem Spargel und Kirschtomaten dazu Kräuterkartoffeln
28,50 €

Vegetarisch:

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

Donnerstag

Hauptgänge

Fleisch:

Rosa gebratene Kalbssemerolle mit Portwein Jus, grünen Bohnen und Rosmarinkartoffeln
28,50 €

Fisch:

Gebratenes Wolfsbarschfilet mit Erbsenrisotto
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

Karotten-Ingwer-Suppe mit Frühlingsrolle
10,50 €

Hauptgänge

Fleisch:

Gebratenes Schweinefilet mit Thymianjus und Kartoffel-Maispüree
26,50 €

Fisch:

Gebratenes Zanderfilet mit Safransauce und Blattspinat dazu Kräuterkartoffeln
26,50 €

Vegetarisch:

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

Samstag

Vorweg

Cesar Salat mit Grana Padano und Croutons
10,50 €

Hauptgänge

Fleisch:

Rosa gebratenes Roastbeef an Sauce Bernaise mit jungem Brokkoli und getrüffeltem Süßkartoffelpüree
28,50 €

Fisch:

Im Ganzen gebratene Scholle mit Speckbutter und Petersilienkartoffeln
28,50 €

Vegetarisch:

Gnocchi mit Kräuterpesto und Rucola dazu Pinienkerne
24,50 €

Sonntag

Hauptgänge

Fleisch:

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

Fisch:

Gebratenes Meerbarschfilet mit Kartoffel-Meerrettichpüree und lauwarmen Zuckerschoten-Salat
26,50 €

Vegetarisch:

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

Dessert

Cheesecake mit Amarena-Kirscheis
10,50 €

epona

Regionales Gemüse von unserer schönen Holsteinischen-Schweiz