SCHÖN, DASS SIE DA SIND ...

Mit Herz dabei...

mit viel Liebe zum Detail führen wir unseren Familienbetrieb bereits in der 4. Generation.
Was 1909 mit einem Schützenhof und Gasthaus begann, ist heute ein in der Region bekanntes und beliebtes 3-Sterne-Hotel & Restaurant.
Wir möchten die Tradition und Philosophie unserer Familie beibehalten und mit modernen Facetten kombinieren.

Sie haben Fragen oder Wünsche?
Sprechen Sie uns jederzeit gerne an.
Ihre Zufriedenheit ist unser Anspruch!

Es grüßt Sie herzlichst Ihr Gastgeberteam
Brigitte Hellvoigt-Stampf, Karl Hellvoigt, Daniela Hölzemer und Team

Besuchen Sie uns auf

Wir freuen uns über eine Bewertung

Spargelzeit

Vorspeise

SPARGELCREMESÜPPCHEN
mit grünen Spargelstückchen
8,90€

FRÜHLINGSSALAT
an Honig-Balsamicodressing mit Pinienkernen
7,50€

Hauptgerichte

SPARGEL SCHINKEN VARIATION
an Butterkartöffelchen und hausgemachter Sauce Hollandaise
25,80€

TRANCHEN VOM NORDLANDSALM AN GRÜNEM & WEISSEM SPARGEL
hausgemachter Sauce Hollandaise dazu Pom Dauphine
34,80€

KALBSHÜFTSTEAK AN GRÜNEM UND WEISSEM SPARGEL
Sauce Hollandaise dazu Dom Dauphine
31,80€

FRISCHE PASTA MIT GRÜNEM & WEISSEM SPARGELSTÜCKCHEN
Frühlingslauch, Kräutersaitlingen und Kräutercreme
20,90€

ZUCCHINI SCHNITZELCHEN
mit gebackenen Champignons, grüne & weiße Spargelstücke an Reibeküchlein und Kräutercreme
21,50 €

PORTION GRÜNER UND WEISSER SPARGEL
12,00€

Dessert

MARINIERTE ERDBEEREN
mit Vanilleeis und Sahnehäubchen
9,60 €

Vorspeisen

VORSPEISEN-ETAGERE
Lachstatar mit hausgemachten Reibeküchlein
Serranoschinken und Geflügelwraps
grüßt das Süppchen im Weckgläschen
17,20€

CARPACCIO VOM RIND & LACHS
Salat vom Staudensellerie & Kirschtomaten
an Parmesanspänen
18,00€

BEILAGENSALAT
5,50€

KLEINER BEILAGENSALAT
4,00€

SUPPENDUETT
Kräutercremesüppchen und
Kraftbrühe mit Gemüse-& Maultäschcheneinlage
im Weckgläschen
9,40€

FRISCHES TOMATENSÜPPCHEN
7,70€

ZWIEBELSÜPPCHEN MIT KÄSECROÛTONS
7,90€

LEGIERTES KRÄUTERCREMESÜPPCHEN
8,20€

Zusatzbeilagen + je 5,00€
Bitte sprechen Sie unseren Service an für die Zusatzstoff- & Allergenliste

Hauptspeisen

GEBRATENES POULARDENBRUSTFILET
mit Scampis auf Zucchinigemüse gebettet
an frischen Mezzelonis
24,40€

BLACK ANGUS STEAK GREEN FEED
mit sautierten Kräuterseitlingen und frischem
grünen Pfeffer
an hausgemachten Reibeküchlein
200g Rohgewicht 30,90€
300g Rohgewicht 36,90€
400g Rohgewicht 42,90€

BLACK ANGUS BURGER
100% Rindfleisch Patty, Salat, Tomate, Gurke
und Käse mit hausgemachter Spezial-Burger-Sauce
dazu Steakhouse Pommes
19,60€

ZWEI MINI CORDON BLEU VOM JUNGSCHWEIN
auf jahreszeitlichem Gemüsebouquet dazu
hausgemachte Brandteigkrapfen
21,80€

IM TÖPFCHEN
Schweinemedaillons mit frischen Champignons
in Creme an jahreszeitlichem Gemüsebouquet
und Bratkartöffelchen mit Speck & Zwiebeln
25,90€

KABELJAU AN RIESLINGCREME
auf sautiertem Staudensellerie und Karotten
mit hausgemachtem Kartoffelstampf
34,80€

SCHNITZEL “WIENER ART“ VOM JUNGSCHWEIN
mit frischen Champignons in Creme
dazu Steakhouse Pommes
19,60€

KALBSLEBER “BERLINER ART”
mit Zwiebeln und Apfelscheiben in Jus
dazu hausgemachter Kartoffelstampf
24,40€

Zusatzbeilagen + je 5,00€
Bitte sprechen Sie unseren Service an für die Zusatzstoff- & Allergenliste

À LA CARTE

Hauptspeisen

FRISCHE PASTA SCAMPI
mit mediterranem Gemüse in Olivenöl und Knoblauch an Parmesanspäne
25,80€

GEMÜSE-FALAFEL-SPIESS
auf sautiertem Gemüse und hausgemachten Reibeküchlein
19,60€

ZIEGENKÄSEGRILLECKEN AUS DER VULKANEIFEL-GILLENFELD
im Sesammantel gebacken auf mediterranem Gemüse mit frischer Pasta und Tomatencreme
23,50€

BUNTES SALATBOUQUET VON BLATTSALATEN
an Balsamico-Honigdressing
mit gratiniertem Knoblauchbaguette wahlweiße mit gebratenen Roastbeefstreifen
21,80€
oder
gebratenem Hühnerbrustfilet
19,50€

Zusatzbeilagen + je 5,00€
Bitte sprechen Sie unseren Service an für die Zusatzstoff- & Allergenliste

Dessert

SÜSSE DESSERTREISE
Lassen Sie sich süß verführen von unserem Küchenteam ...
12,90€

CAFÉ ROMA
Eiscreme & Kaffeelikör trifft auf Espresso
7,40€

HAUSGEMACHTE CRÈME BRÛLÉE
an lauwarmen Sauerkirschen
grüßt die Eiscreme mit Sahnehäubchen
9,60€

HAUSGEMACHTE SCHOKOLADENTARTE
an lauwarmen Sauerkirschen
grüßt die Eiscreme mit Sahnehäubchen
9,60€

SORBET
6,30€ pro Kugel
auf Wunsch mit Rieslingsekt aufgegossen
2,50€ Aufpreis