



GERMANENHOF
HOTEL&RESTAURANT

Herzlich willkommen im Hotel & Restaurant Germanenhof

***Unser Küchenteam, unter Leitung des Küchenchefs Jens Zwanzger,
legt höchsten Wert auf Frische und Qualität.
Wir orientieren uns stark am regionalen und saisonalen Angebot und bieten damit
eine feine, bodenständige Küche mit gehobener,
aber nicht abgehobener Qualität.***

***Wenn möglich, verarbeiten wir immer das ganze Produkt
(oft auch aus eigener Jagd), um so einen Beitrag zur Nachhaltigkeit zu leisten.
Natürlich machen wir fast alles selbst und setzen dabei auf echtes handwerkliches
Können in der Küche. Das braucht eben ein bisschen Zeit - bitte geben Sie uns diese.***

Frau. Seidenbacher

Das Ergebnis wird Sie nicht enttäuschen.

Hinweis für Allergiker:

Bestimmte Zutaten oder andere Stoffe oder Erzeugnisse (wie Verarbeitungshilfsstoffe), die bei der Herstellung von Lebensmitteln verwendet werden und darin verbleiben, können bei manchen Menschen Allergien und Unverträglichkeiten verursachen, die teilweise die Gesundheit der Betroffenen gefährden können.

Wir halten für Sie ein Verzeichnis vor, in dem die vorbenannten Stoffe gekennzeichnet sind. Fragen Sie dazu gerne unsere Mitarbeiter.

***Bitte beachten Sie, dass wir für Umbestellungen eine Gebühr von 2,50€ berechnen.
Wir bitten um Ihr Verständnis!***

Überraschungsmenü

mit saisonal verfügbaren, regionalen Produkten

*Wenn Sie sich nicht überraschen lassen wollen,
fragen Sie gern unser Servicepersonal nach der heutigen Menüauswahl*

3-Gang

Suppe – Hauptgang - Dessert

€ 48,50

4-Gang

Vorspeise – Suppe – Hauptgang - Dessert

€ 64,50

VORspeisen

Frühlingsalat mit Schalottenvinigrette, Sprossen und Granatapfel

- gezupfter Büffelmozzarella und Avocado 13,80 €
- karamellisierter Ziegenkäse und Chutney 15,20 €
- gebratene Rinderfiletspitzen mit Kräutern 18,80 €

Hausgebeizter Lachs

mit herzhafter Buttermilch Panna Cotta,
Lauchöl, Grapefruit und Schnittlauchcreme 17,80 €

Rosa gebratener Kalbsrücken

mit Bärlauchschmand, gepickeltem Spargel
und Blaubeeren 17,80 €

LÖFFELspeisen

Rinderkraftbrühe

mit Gemüserauten 9,50 €

Bärlauchschaumsüppchen

mit Rote-Bete Lachs 10,80
€

FLEISCHLOSspeisen

Gefüllte Bärlauchgnocchis

mit buntem Spargelgemüse, geschmorten
Cherrytomaten und gerösteten Haselnüssen
€ 23,90

Geschmorte Paprika

mit Bulgur, an Babyspinat, gebackenen
Edamamebällchen und Tahini-Zitronen-Sauce
23,90 €

MEERspeisen

Fang des Tages

beachten sie die Empfehlung unserer Servicemitarbeiter

Lachsravioli mit gebratenen Garnelen

in Gin-Rahm mit Gurke und Dill
€ 28,50

als Vorspeise
€ 19,50

KLASSISCHspeisen

Schweinerücken im Kräutermantel gebacken

mit Feta und Tomate gefüllt,dazu Kartoffelstrudel und kleiner Salat 24,50 €

Kalbsschnitzel

mit Preiselbeeren, Zitrone, Bratkartoffeln und Salat 33,50 €

Steak-Auswahl

mit verschiedene Steaks, marktfrisches Gemüse und Bratkartoffeln 34,50 €

Rumpsteak mit Pfeffersauce, (200g Rohgewicht)

Bohngemüse und Bratkartoffeln 37,50 €

FLEISCHspeisen

Kikok-Brust

mit Baby-Spinat, Currygemüse und gebackenen

Reisbällchen

28,50

€

Rinderbäckchen

mit Wurzelgemüse und Bärlauch-Kartoffelpüree

29,50

€

Schweinefilet

mit Bärlauch und Serano gebraten auf Kohlrabi

in Rahm und Kartoffelchen

29,90 €

Lammkrone und Hüfte

mit zweierlei Bohnen und gebackener Polenta

37,50 €

Kalbsfilet

mit Trüffelkruste, buntem Spargelgemüse,

Portweinschalotte und Rösti

38,90 €

NACHspeisen

„Eispalatschinken“

2 Crepes mit Vanilleeis gefüllt, dazu warme Schokosauce, geröstete Mandeln und Schlagsahne 11,90 €

Zitronen-Crème-brûlée

mit Sorbet und frischen Früchten 11,90 €

Karamellisiertes Tonkabohnenkrokantparfait

mit Pistazienschwamm, Cassisgel und Cassisgeele Süß/Sauer 11,90 €

Mousse von der Valrhona Schokolade

mit Rhabarber, Luftschokolade und Sorbet 11,90 €

Streifzug aus unserer Patisserie

auf der Schiefertafel 17,50 €

Gemischtes Eis

mit 1 Kugel	3,80 €
mit 2 Kugeln	5,50 €
mit 3 Kugeln	7,20 €
Portion Sahne	0,50 €
Fruchtsalat / heiße Himbeeren/ heiße Schokoladensauce	je 2,00 €