

# **Romantik Landhotel & Restaurant ZUR EWIGEN LAMPE**

## **Vorspeisen**

### **Graved Lachs**

*Reibekuchen-Medaillon Dillsensauce  
und Bretonische Flusskrebse  
Salatbouquette € 11,50*

### **Büffel Mozzarella**

*Bohnensalat  
In Tomaten-Basilikum Dressing  
€ 9,50*

### **Ziegenkäse gebacken**

*Wachsbrechbohnen Chutney süß sauer  
€ 10,50*

### **Gamelenteller**

*dazu Baguette € 12,50*

### **„Der beste Start“**

*unsere hausgemachten Antipasti  
ab 1 Person € 10,50*

## **Suppen**

### **Rinderkraftbrühe vom Tafelspitz**

*Gemüsestreifen und Markklößchen € 6,00*

**Champignon Crèmesuppe € 6,00**

## **Salate Vegetarisch**

### **Bunte Blattsalate**

*mit Balsamico Dressing  
€ 6,00*

### **Gemüse - Risotto - Gemischte Pilze**

*bunter Salatteller  
€ 17,50*

# **Romantik Landhotel & Restaurant ZUR EWIGEN LAMPE**

## **Menü 4-Gang**

*Blanc de Blanc  
Chardonnay Sekt Brut  
0,1 L Glas*

***Ziegenkäse gebacken***  
*Wachsbrechbohnen Chutney süß sauer*

*2019 Bickensohler Grauer Burgunder 0,1 L Glas  
Mineralwasser*

***Gurken Creme***  
*mit Sauerrahm*

***Kalbsbäckchen***  
*Pommery Sensesauce  
Wirsingmus  
Serviettenknödel*

*2019 Cabernet Sauvignon  
Croix des Vents Languedoc Frankreich 0,1 L Glas*

***Bienenkompott***  
*mit Quarkdöbe und Brombeeren Eis*

*Espresso*

*Menupreis einschl. Getränke  
p. Pers. € 49,50*

# Romantik Landhotel & Restaurant ZUR EWIGEN LAMPE

## Hauptspesen

**Große Rinderroulade mit einer kräftigen Sauce**  
Spitzkohlgemüse-Stampf € 19,50

**Rheinischer Sauerbraten mit Rosinensauce**  
Apfelkompott und Hausgemachte  
Kartoffelklöße € 19,50

**Wiener Schnitzel - Kalb -**  
bunter Salatteller  
Pommes frites  
€ 21,50

**Kaninchenkeule in Balsamico Honigsauce**  
Wirsingmus  
Serviettenknödel € 21,50

**Lammrücken**  
mit Sauce provençale  
Mediterranes Gemüse  
gratinierte Rahmkartoffeln € 24,50

**Rumpsteak Café de Paris- Butter**  
Bunter Salatteller  
Pommes frites € 21,50

**Rinderfilet Kräutersseitlinge \***  
Salat Pommes frites  
€ 32,50

## Wild aus dem Ursprungsland Deutschland

**Hirschragout mit Waldpilzen**  
Williamsbime Wildpreiselbeeren Wirsingmus  
hausgemachte Klöße € 23,50

## Fisch

**Lachs aus den Fjorden Norwegens**  
Gemischte Pilze Gemüse Risotto € 22,50

**Wolfsbarsch - Loup de mer -filiert-**  
in Butter Zitronen-Apfelkapern  
Salat - Brätlinge € 24,50

\*Die Heimat des Kräutersseitlings liegt im mediterranen Raum,  
wo er zumeist auf den Wurzeln von Kräutern wächst.

Er zeichnet sich durch sein wunderbar kräftiges und herzhaftes,  
an Steinpilze erinnerndes Aroma aus.