

Vorspeisen

Carpaccio von geräucherter Entenbrust mit kleinem Salat von Rucola, Fenchel, Gurke, Apfel und einer Orangenvinaigrette		€ 14,50
Sardinen „La Perle des Dieux“ Jahrgang 2011 à l'huile d'olive vierge extra, in der Dose serviert, mit geröstetem Hausbrot		€ 15,50
½ Avocado mit Eismeergarnelen Cocktailsoße, Toast und Butter		€ 13,50
6 oder 12 Weinbergschnecken „Burgunder Art“ aus der Ferme des Escargots de l'Uzège	€ 7,50	€ 13,50
Sashimi von Lachs und Thunfisch mit Teriyaksoße und frischer Mango		€ 13,50
„Vitello Tonnato“ Dünne Scheiben vom Kalbsnüsschen mit Thunfischsoße, Kapern und Rucola		€ 12,50

Suppen

Tomatensuppe mit Pesto und Parmesanspäne	€ 6,00
Lyoner Zwiebelsuppe im Caquelon gratiniert	€ 6,00
Rinderkraftbrühe mit Markklößchen, Eierstich und frischem Gemüse	€ 6,00
Unsere Tagessuppe (bitte fragen Sie unsere Servicemitarbeiter)	€ 4,50

Salate

Eine kleine Schale mit unseren Salaten	€ 5,50
Eine Platte frisch geschnittene Tomaten in weißem Balsamicoessig, Olivenöl, Basilikum und Zwiebelwürfel mit Mozzarella	€ 8,50 € 12,00
„Caesar Salat“ Römersalat, Oliven, Croûtons, Parmesanspäne und Caesar Dressing mit Streifen von gebratener Poulardenbrust	€ 8,50 € 14,00
Weißer Bohnensalat mit Thunfisch und Zwiebeln in Olivenöl und weißem Balsamico	€ 8,50

-Unsere Küche ist von 12:00 – 14:00 Uhr und von 18:00 – 21:30 Uhr geöffnet-

Bei Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten bitten wir, dies unseren Servicemitarbeitern mitzuteilen. Wir geben Ihnen gerne weitere Produktinformationen und beraten Sie ausführlich

Teigwaren

(Zu unseren Teigwaren servieren wir Ihnen frisch geriebenen 24 Monate gereiften Parmigiano Reggiano DOP)

Ein Teller frische Bandnudeln mit hausgemachter Genueser Pesto oder mit hausgemachter Tomatensugo	€ 8,50
Spaghetti Bolognese mit Fleischsoße	€ 9,50
Handgemachte Ravioli gefüllt mit Ricotta und Spinat in Salbeibutter serviert	€ 10,50
Lasagne nach Nonna Ninas Rezept im Ofen überbacken	€ 11,50

Aus Fluß und Meer

Schollenfilets in Speckbutter gebraten, dazu Dampfkartoffeln und Gurkensalat in Dillrahm mit Nordseekrabben	€ 17,00 zzgl. € 6,00
Schollenfilet in Eihülle gebacken mit Pinienkernbrokkoli und Butterkartoffeln	€ 16,00
Doradenfilets in Olivenbutter gebraten mit mediterranem Gemüse und Würfelnkartoffeln	€ 19,50
In Mandelbutter gebratene Bachforelle vom Kalletaler Forellenhof Wenzel dazu Dampfkartoffeln und ein Salatteller	€ 15,50
Zanderfilets auf grobkörniger Senfsoße nach alter Art mit Bratkartoffeln und Gurkensalat in Dillrahm	€ 19,50

Von der Weide

Rumpsteak(ca. 220gr.) vom trockengereiften schwarz - bunten Rind mit der Soße Ihrer Wahl (Pfeffer-, Béarner Soße oder Kräuterbutter), Kartoffelgratin o. Würfelnkartoffeln, Speckböhnchen und Grilltomate	€ 26,00
Original Wiener Schnitzel vom Kalb mit Butterkartoffeln, dazu Gurkensalat in Dillrahm	€ 21,00
Gebratene Kalbsleber von Peters Bauernhof mit geschmorten Zwiebeln, Apfelscheiben und Kartoffelpüree	€ 19,50
Filet vom Parma Schwein, am Stück gebraten (ca. 220gr.) mit der Soße Ihrer Wahl (Pfeffer-, Béarner Soße oder Kräuterbutter), Kartoffelgratin oder Würfelnkartoffeln und Tomaten - Rucolasalat	€ 19,50
Geschmorte Salzwiesenlammkeule in eigenem Fond mit Minze, mediterranem Gemüse und Kartoffelgratin	€ 18,50

-Unsere Küche ist von 12:00 – 14:00 Uhr und von 18:00 – 21:30 Uhr geöffnet-

Bei Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten bitten wir dies unseren Servicemitarbeitern mitzuteilen. Wir geben Ihnen gerne weitere Produktinformationen und beraten Sie ausführlich



Toaste und Brote

Lachs von SER auf traditionelle, handwerkliche Art geräuchert mit frisch geriebenem Meerrettich und Kapernblüten auf Toast	€ 15,50
3 Sherrymatjesfilets von Fokken & Müller mit Preiselbeersahne auf Landbrot oder mit Röstkartoffeln	€ 14,50
Rührei mit Nordseekrabben auf Schwarzbrot oder mit Röstkartoffeln	€ 15,50
Timmerberg's 5 Sterne Sülze mit Remouladensoße, Brot und Butter oder Röstkartoffeln	€ 13,50
2 Scheiben Landbrot mit geräuchertem Papenschinken, lippischer Mettwurst oder Käse mit drei Spiegeleiern	€ 9,50 € 12,50

Kurpark-Hotel-Burger (ca.220 gr.)
 aus erstklassigem Rindfleisch vom trockengereiften Rind
 mit Gurken, Tomaten, roten Zwiebeln, Cheddarkäse,
 kross gebratenem Speck und unserer hausgemachten Barbecuesoße
 dazu Pommes frites
€ 14,50

Unsere Auswahl gepflegter Käse

Kleine Käseauswahl (ca. 120 Gramm) mit Nüssen und Avocado	€ 9,80
Große Käseauswahl (ca. 180 Gramm) mit Nüssen und Avocado	€ 13,90

Bitte wählen Sie :

Camembert de Normandie Cru MonS 45%, Kuhrohmilch aus der Normandie, Geruch nach Apfel, erdverbunden, zart würziger Geschmack

Vorarlberger Bergkäse g.t.S. 45%, Hartkäse aus laktosefreier Rohheumilch, mindestens 3 Monate auf Fichtenbrettern gereift, natürliche hellbraune Rinde, würzig im Geschmack

Bio Husumer Kuhrohmilchkäse mit Naturrinde 50%
 halbfester Kuhrohmilchkäse bis zu 8 Wochen gereift,
 ähnelt dem Munsterkäse

Morbier Cru MonS AOP 45%, halbfester Kuhrohmilchkäse aus der Region Franche - Comte, mit einer kleinen Schicht Asche in der Mitte des Käses, 4 Monate gelagert, mit leichtem Nusscharakter

St. Maure Cendrée Bûche Tradition 45%
 Ziegenweichkäse mit einer Ascheschicht ummantelt
 milder und frischer Geschmack

Gorgonzola dolce DOP 48 %, mild, cremig im Munde zergehend,
 Vollmilch von der Kuh, aus dem Piemont/Lombarde

dazu empfehlen wir Ihnen:

1 Glas 0,1 l Muscat de Rivesaltes, -edelsüß- Cellier de la Dona, Frankreich	€ 5,00
--	---------------

Nachspeisen

Salat von frischen Früchten mit Mandellikör	€ 6,50
Große Profiterole (mit Vanilleeis und Sahne gefüllter Windbeutel mit warmer Schokoladensoße)	€ 7,00
Gebrannte Vanillekrem (Crème brûlée)	€ 7,00
Orangen-Parfait mit warmem Schokoladenküchlein und Zimtsahne	€ 7,00

Bei Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten bitten wir dies unseren Servicemitarbeitern mitzuteilen. Wir geben Ihnen gerne weitere Produktinformationen und beraten Sie ausführlich

Regional und Saisonal = 1.Wahl

Wir verwenden ausschließlich Qualitätsfleisch wie das schwarz – bunte Pommern-Rind, Kalbfleisch von Peter's Farm, das Schweinefleisch der 5 Sterne Schlachtereier Timmerberg (lt. Magazin der Feinschmecker eine der 100 besten Schlachtereien Deutschlands), und von regionalen Spitzenlieferanten, wie der Fleischerei Hecht, Bad Salzflen. Auch bei frischem Gemüse bevorzugen wir Lieferanten aus der Region. Weitere Premium Lieferanten sind, Delta Hamburg sowie Rungis Express, Imkerei Feldt und Faller, von denen wir u.a. frischen Fisch, Geflügel, Fleisch und weitere Spezialitäten beziehen

Ein Paar allerfeinste Kalbsbratwürste (180gr.) von der Salzufler Fleischerei Hecht mit Zwiebelsoße, Apfelrotkohl und Kartoffelpüree oder als Currywurst (180gr.) mit unserer hausgemachten Spezialcurrywurstsoße, Pommes frites und Tomaten-Rucola Salat	€ 10,80
Königsberger Klopse in Kapernsoße mit Salzkartoffeln und Rote Bete	€ 15,50
Unser Gemüseteller mit verschiedenen tagesfrischen Gemüsen, Spiegelei, Sc. Hollandaise und Kartoffelpüree	€ 12,50
Rinderroulade vom schwarz - bunten Rind mit ihrer Soße, dazu Ingwermöhren und Dampfkartoffeln	€ 17,90

Geschmorte Entenkeule in eigenem Fond verfeinert mit Zimt und Orange dazu Apfelrotkohl und Kartoffelklöße	€ 17,50
Hirschkalbsgulasch aus heimischer Jagd mit Preiselbeerbirne, Rosenkohl und frisch geriebenem Kartoffelrösti	€ 19,50
Geschmorte Rehkeule mit Wacholdersoße, Apfelrotkohl, Kronsbeeren – Williamsbirne und Kartoffelklößen	€ 21,50
Medaillons vom Hirschrücken auf Thymian - Ingwerjus, Rosenkohl, Apfelrotkohl und Kartoffel – Walnusskrapfen	€ 23,50
Käseraclette mit seinen Garnituren (Cornichons, Perlzwiebeln und kleine Pellkartoffelchen) Portionsteller (200 gr. Raclette) eine zweite Portion Raclettekäse (200gr.) (ohne Beilagen)	€ 12,00 € 7,50
dazu eine Portion Original Bündner Fleisch (ca. 50gr.)	€ 6,50

Zum Bier oder Wein

mit unserem Hausbrot und Butter serviert:

	ca. 50gr.	ca.100gr
Ein Teller dünn geschnittener Parmaschinken	€ 8,00	€ 11,50
Ein Teller dünn geschnittenes Bündner Fleisch	€ 9,50	€ 14,50
Portion dünn geschnittener Vorarlberger Bergkäse aus laktosefreier Rohheumilch mit Feigensenf serviert	€ 8,00	€ 11,50

-Unsere Küche ist von 12:00 – 14:00 Uhr und von 18:00 – 21:30 Uhr geöffnet-

Bei Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten bitten wir dies unseren Servicemitarbeitern mitzuteilen. Wir geben Ihnen gerne weitere Produktinformationen und beraten Sie ausführlich

Saisonkarte

ab 01.11.2017

Gans - frisch auf den Tisch

**Eine Gans ist nur richtig gut, wenn sie frisch aus dem Ofen kommt!
Deshalb bei uns nur auf Vorbestellung (1Tag)**

Eine halbe Gans mit Rotkohl,
Rosenkohl, Preiselbeerbratapfel und Kartoffelklößen
für 2 Personen p. P. € 22,50

Eine ganze Gans mit Rotkohl,
Rosenkohl, Preiselbeerbratapfel und Kartoffelklößen
für 4 Personen p. P. € 20,50



.....Gans - schön lecker

Gänsekraftbrühe mit Einlage

Frische Gans
mit Rotkohl, Rosenkohl, Preiselbeerbratapfel
und Kartoffelklößen

Orangen-Grand-Marnier Parfait
mit Schokoladen-Ingwersoße

in drei Gängen für 2 Personen p. P. € 31,50

in drei Gängen für 4 Personen p. P. € 29,50