

## Vorspeisen

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

## Suppen

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

## Salate

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

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

## Aus Fluß und Meer

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

## Von der Weide

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

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

**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

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

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:

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

## Nachspeisen

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

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 Salzuflen. 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

<b>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</b>	<b>€ 10,80</b>
<b>Königsberger Klopse in Kapernsoße mit Salzkartoffeln und Rote Bete</b>	<b>€ 15,50</b>
<b>Unser Gemüseteller mit verschiedenen tagesfrischen Gemüsen, Spiegelei, Sc. Hollandaise und Kartoffelpüree</b>	<b>€ 12,50</b>
<b>Rinderroulade vom schwarz - bunten Rind mit ihrer Soße, dazu Ingwermöhren und Dampfkartoffeln</b>	<b>€ 17,90</b>

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

## Zum Bier oder Wein

mit unserem Hausbrot und Butter serviert:

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

**-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

## 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