

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		€ 14,50
„Vitello Tonnato“ Dünne Scheiben vom Kalbsnüsschen mit Thunfischsoße, Kapern und Rucola		€ 12,50

Gerne servieren wir Ihnen zu den Vorspeisen einen zweiten Teller, damit Sie sie gemeinsam genießen können

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 Schale mit unseren Salaten	€ 5,50
Eine Schale mit unserem hausgemachten Coleslaw, Rote Beete oder Gurkensalat	€ 5,00
Eine Platte frisch geschnittene Tomaten in weißem Balsamicoessig, Olivenöl, Basilikum und Zwiebelwürfel mit Mozzarella	€ 8,50 € 12,00
„Caesar Salat“ Römersalat, Oliven, Crôutons, Parmesanspäne und Caesar Dressing mit Streifen von gebratener Poulardenbrust	€ 8,50 € 14,00

-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
Tagliatelle 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. € 7,00
Schollenfilet in Eihülle gebacken mit Pinienkernbrokkoli und Butterkartoffeln	€ 16,00
Doradenfilets in Olivenbutter gebraten mit mediterranem Gemüse und Würfelkartoffeln	€ 19,50
In Mandelbutter gebratene Bachforelle vom Kalletaler Forellenhof Wenzel dazu Dampfkartoffeln und ein gemischter Salatteller	€ 15,50
Zanderfilets auf grobkörniger Senfsoße nach alter Art mit Bratkartoffeln und Gurkensalat in Dillrahm	€ 19,50
Tranchen vom Lachs auf Meerrettichsahne mit jungem Spitzkohl und Dampfkartoffeln	€ 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. Würfelkartoffeln, 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 Würfelkartoffeln und Tomaten - Rucolasalat	€ 19,50
Geschmorte Salzwiesenlammkeule in eigenem Fond mit Minze, mediterranem Gemüse und Kartoffelgratin	€ 18,50

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 der 1. hanseatischen Feinfisch - Manufaktur 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, Cheddar-Käse, kross gebratenem Speck und unserer hausgemachten Barbecuesoße dazu Pommes frites und Coleslaw

€ 14,90

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

Voralberger 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
Lavendel-Vanilleparfait mit warmem Schokoladenkuchlein und Mango	€ 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 und von regionalen Spitzenlieferanten, wie der Fleischerei Hecht, Bad Salzufen und der 5 Sterne Schlachtereier Timmerberg (lt. Magazin „Der Feinschmecker“ eine der 100 besten Schlachtereien Deutschlands). Auch bei frischem Gemüse bevorzugen wir Lieferanten aus der Region. Weitere Premium Lieferanten sind Delta Hamburg sowie Rungis Express, 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, Kartoffelpüree und Coleslaw oder als Currywurst (180gr.) mit unserer hausgemachten Spezialcurrywurstsoße, Pommes frites und Coleslaw	€ 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 junger Preiselbeerspitzkohl und Dampfkartoffeln	€ 17,90

Spargelkremsuppe mit Sahnehaube und Sakurakresse	€ 5,50
---	---------------

Portion frischer Stangenspargel vom Herforder Spargelhof von Laer mit zerlassener Butter, Sc. Hollandaise und Dampfkartoffeln	€ 16,00
--	----------------

dazu empfehlen wir Ihnen:

westfälischen Papenschinken, gekochten Schinken oder einen gemischten Schinkenteller	€ 9,00
Kräuterrührei	€ 3,00
ein Kalbsschnitzel	€ 9,00
eine Tranche vom Atlantik - Lachs	€ 9,00

Frikassee vom Landhuhn in der Blätterteigkrustade mit frischem Spargel und Kopfsalat in Joghurt	€ 14,00
--	----------------

Gebratener Zander auf Feldsalat mit Kräuterrahmdressing und Kartoffelcroutons	€ 13,50
--	----------------

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
--



Der Chef empfiehlt

Das Chefmenü servieren wir Ihnen ausschließlich von 18:00 bis 21:00 Uhr
Wählen Sie eine Vorspeise, einen Hauptgang und ein Dessert

€uro 33,50

½ Avocado mit Eismeergarnelen
und Cocktailsoße

oder

„Vitello Tonnato“

Kalbfleisch mit Thunfischsoße und Rucola

oder

1 Dutzend Weinbergschnecken „Burgunder Art“
aus der Ferme des Escargots de l'Uzège

oder

Carpaccio von geräucherter Entenbrust
mit kleinem Salat von Rucola, Fenchel, Gurke, Apfel
und einer Orangenvinaigrette

~~~~~

Doradenfilets in Olivenbutter gebraten  
mit mediterranem Gemüse und Würfelkartoffeln

oder

Zanderfilets auf grobkörniger Senfsoße nach alter Art  
mit Bratkartoffeln und Gurkensalat in Dillrahm

oder

Geschmorte Salzwiesenlammkeule  
in eigenem Fond mit Minze, mediterranem Gemüse und Kartoffelgratin

oder

Filet vom Parma Schwein, am Stück gebraten  
mit der Soße Ihrer Wahl (Pfeffer-, Béarnersoße oder Kräuterbutter),  
Kartoffelgratin oder Würfelkartoffeln und Tomaten-Rucola-Salat

oder

Pfeffersteak (Rumpsteak) vom trockengereiften schwarz - bunten Weiderind  
mit Speckböhnchen, Grilltomate und Pommes frites (Aufpreis € 6,00)

~~~~~

Camembert de Normandie Cru MonS mit Nüssen und Avocado

oder

Große Profiterole (mit Vanilleeis und Sahne gefüllter Windbeutel
mit warmer Schokoladensoße)

oder

Salat von frischen Früchten mit Mandellikör