

Vorspeisen

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 Nordseekrabben Cocktailsoße, Toast und Butter		€ 15,50
6 oder 12 Weinbergschnecken „Burgunder Art“ aus der Ferme des Escargots de l'Uzège	€ 8,00	€ 14,50
Belugalinsen auf Lachstatar mit Schmand und Ketakaviar		€ 14,50
„Vitello Tonnato“ Dünne Scheiben vom Kalbsnüsschen mit Thunfischsoße, Kapern und Rucola		€ 13,50

Gerne servieren wir Ihnen einen zweiten Teller, damit Sie die Vorspeisen gemeinsam genießen können

Suppen

Tomatensuppe mit Pesto und Parmesanspäne	€ 6,50
Lyoner Zwiebelsuppe im Caquelon gratiniert	€ 6,50
Rinderkraftbrühe mit Markklößchen, Eierstich und frischem Gemüse	€ 6,50
Unsere Tagessuppe (bitte fragen Sie unsere Servicemitarbeiter)	€ 5,50

Salate

Eine Platte frisch geschnittene Tomaten in weißem Balsamicoessig, Olivenöl, Basilikum und Zwiebelwürfel mit Mozzarella	€ 9,50 € 12,50
„Caesar Salat“ Römersalat, Oliven, Crôutons, Parmesanspäne und Caesar Dressing mit Streifen von gebratener Poulardenbrust	€ 9,50 € 14,50

-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	€ 9,50
Crespelle (feine, dünne Pfannkuchen) mit Parmaschinken, Salbei und Ricotta gefüllt und mit Béchamelsoße überbacken	€ 12,50
Handgemachte Ravioli gefüllt mit Ricotta und Spinat in Salzeibutter serviert	€ 11,50
Lasagne nach Nonna Ninas Rezept im Ofen überbacken	€ 12,50

Aus Fluß und Meer

Schollenfilets in Speckbutter gebraten, dazu Dampfkartoffeln und Gurkensalat in Dillrahm mit Nordseekrabben	€ 18,00
	zzgl. € 7,00
Schollenfilet in Eihülle gebacken mit Pinienkernbrokkoli und Butterkartoffeln	€ 16,50
Doradenfilets in Olivenbutter gebraten mit mediterranem Gemüse und Würfelpkartoffeln	€ 19,50
In Mandelbutter gebratene Bachforelle vom Kalletaler Forellenhof Wenzel dazu Dampfkartoffeln und ein gemischter Salatteller	€ 16,00
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), Speckböhnchen und Grilltomate, Kartoffelgratin o. Würfelpkartoffeln,	€ 26,50
Gebratene Kalbsleber von Peters Bauernhof mit geschmorten Zwiebeln, Apfelscheiben und Kartoffelpüree	€ 20,50
Filet vom Parma Schwein, am Stück gebraten (ca. 220gr.) mit der Soße Ihrer Wahl (Pfeffer-, Béarner Soße oder Kräuterbutter), Kartoffelgratin oder Würfelpkartoffeln und Tomaten - Rucolasalat	€ 19,50
Lammfiletstreifen mit weißen Bohnen in einer Knoblauch-Kräutersoße, dazu Kartoffelgratin	€ 20,50
Original Wiener Schnitzel vom Kalb mit kaltgerührten Preiselbeeren und Butterkartoffeln, dazu Gurkensalat in Dillrahm	€ 22,50

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
Nordseekrabben mit zwei Spiegeleiern auf Schwarzbrot	€ 16,50
Timmerberg's 5 Sterne Sülze mit Remouladensoße, Brot und Butter oder Röstkartoffeln	€ 14,50
2 Scheiben Landbrot mit geräuchertem Papenschinken, lippischer Mettwurst oder Vorarlberger Bergkäse mit drei Spiegeleiern	€ 10,50 € 13,50

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

€ 15,90

Unsere Auswahl gepflegter Käse

Kleine Käseauswahl (ca. 120 Gramm) mit Nüssen und Avocado	€ 10,80
Große Käseauswahl (ca. 180 Gramm) mit Nüssen und Avocado	€ 14,90

Bitte wählen Sie :

Camembert de Normandie Cru MonS 45%, Kuhrohnmilch 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 Kuhrohnmilchkäse mit Naturrinde 50% halbfester Kuhrohnmilchkäse bis zu 8 Wochen gereift, ähnelt dem Munsterkäse

Morbier Cru MonS AOP 45%, halbfester Kuhrohnmilchkäse 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	€ 7,00
Große Profiterole (mit Vanilleeis und Sahne gefüllter Windbeutel mit warmer Schokoladensoße)	€ 7,50
Gebrannte Vanillekrem (Crème brûlée)	€ 7,50
Lauwarme Tarte Tatin und Karamelleis mit Fleur de Sel	€ 8,50

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 Salzuflen und der 5 Sterne Schlachtereier Timmerberg (lt. „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	€ 12,80
Königsberger Klopse in Kapernsoße mit Salzkartoffeln und Rote Bete	€ 15,50
Unser Gemüseteller mit verschiedenen tagesfrischen Gemüsen, Spiegelei, Sc. Hollandaise und Kartoffelpüree	€ 13,50
Rinderroulade vom schwarz - bunten Rind mit ihrer Soße, Apfelrotkohl und Dampfkartoffeln	€ 18,50

Allerfeinster Lippischer Wurstebrei mit Röstkartoffeln, Essiggurke und Rote Beete	€ 13,50
Geschmorte Entenkeule in eigenem Fond verfeinert mit Zimt und Orange dazu Apfelrotkohl, und Kartoffelklöße	€ 19,50
Hirschkalbsgulasch aus heimischer Jagd mit Preiselbeerbirne, Rosenkohl und frisch geriebenem Kartoffelrösti	€ 19,50
Rehrücken mit Wacholderrahmsoße, Preiselbeerbirne, Rosenkohl, und hausgemachten Spätzle	€ 25,50
Käseraclette mit seinen Garnituren (Cornichons, Perlzwiebeln und kleine Pellkartöffelchen) Portionsteller (200 gr. Raclette)	€ 12,00
eine zweite Portion Raclettekäse (200gr.) (ohne Beilagen)	€ 7,50
dazu eine Portion Original Bündner Fleisch (ca. 50gr.)	€ 9,50
„Himmel und Erde“ gebratene lippische Blutwurst mit Kartoffelpüree, Apfelkompott und Zwiebeln	€ 13,50

Zum Bier oder Wein

mit unserem Hausbrot und Butter serviert:

	ca. 50gr.	ca.100gr
Ein Teller dünn geschnittener Parmaschinken	€ 9,00	€ 14,50
Ein Teller dünn geschnittenes Bündner Fleisch	€ 10,50	€ 16,00
Portion dünn geschnittener Vorarlberger Bergkäse aus laktosefreier Rohheumilch mit Feigensenf serviert	€ 9,00	€ 14,50

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

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 34,50

**½ Avocado mit Nordseegarnelen
und Cocktailsoße**

oder

„Vitello Tonnato“

Kalbfleisch mit Thunfischsoße und Rucola

oder

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

~~~~~

**Doradenfilets in Olivenbutter gebraten  
mit mediterranem Gemüse und Würfelkartoffeln**

*oder*

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

*oder*

**Züricher Kalbsgeschnetzeltes**

**mit Champignons in Weißweinsauce, frisch geriebenem Kartoffelrösti  
und einem Salatteller**

*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 Schokoladensauce)**

oder

Salat von frischen Früchten mit Mandellikör

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. € 23,50

Eine ganze Gans mit Rotkohl,
Rosenkohl, Preiselbeerbratapfel und Kartoffelklößen
für 4 Personen p. P. € 21,50



.....Gans - schön lecker

Gänsekraftbrühe mit Einlage

Frische Gans
mit Rotkohl, Rosenkohl, Preiselbeerbratapfel
und Kartoffelklößen

Lauwarme Tarte Tatin und Karamelleis mit Fleur de Sel

in drei Gängen für 2 Personen p. P. € 32,50

in drei Gängen für 4 Personen p. P. € 30,50