

MENU



The taste of spring

MÄRZ · APRIL · MAI



RITTERGUT
STÖRMEDE

HOTEL ♥ RESTAURANT



VIER JAHRESZEITEN À LA CARTE – SPRING

Starters

Veal Vitello Tonnato
with tuna caper sauce, arugula and parmesan shavings H, G, I, L, J, D
16,00

Smoked salmon and cream cheese terrine
with wild herb salad in mustard dressing D, G, J, I
17,50

Soup

Beef broth
with semolina dumplings and vegetable strips, L, G, A, H, C, I
8,50

Cappuccino from the sugar snap pea
with baked vegetable skewer, H, G, I
9,00

VIER JAHRESZEITEN À LA CARTE – SPRING

Salad

Variation of salads

with leaf salads and raw vegetable salads, sautéed mushrooms

Chicken breast strips in a light lime dressing

20

Spring salad

with romaine lettuce hearts, radishes, mushrooms, green asparagus

Cress and red onions in early leek vinaigrette,

served with fried prawns with a hint of garlic D, B, I, L, J

22

Vegetarian and vegan cuisine

Glazed spring vegetables

with shaved green asparagus on basil and pearl barley risotto A, C, G, I

16

Potato-herb roulade

with sautéed vegetables and mushrooms on coconut foam I

17

VIER JAHRESZEITEN À LA CARTE – SPRING

From the butcher's shop

Corn-fed chicken supreme
on a Riesling and rock mushroom sauce, served with grilled vegetables
and homemade spaetzle G, I, H, A, C

23

New Zealand lamb rump
on thyme jus, served with Mediterranean vegetables
and potato cake A, C, G, L, I

25

Viennese escalope
from the saddle of veal with cranberries,
served with lukewarm potato and cucumber salad A, C, H, G, J, L, D

27

Rump steak
from Argentinian pasture-fed beef under a herb crust,
served with carrot and spring leek vegetables
and rosemary potatoes G, H, L, I, A, C

33

VIER JAHRESZEITEN À LA CARTE – SPRING

From river and sea

Sea bass fillet
from the grill on asparagus tagliatelle with bell pepper foam,
with broccoli G, D, A, H, I

27

Char fillet
on saffron-barley risotto with caper foam,
with baby spinach , G, H, I, D, A

29

Dessert

Tonka bean panna cotta
with marinated berry compote G, L, H

9

Chocolate tiramisu
with caramelized chilli pineapple and mocha espuma G, C, H, L, A

11

VIER JAHRESZEITEN À LA CARTE – SPRING

Zusatzstoffe und Allergene

Kennzeichnung von Zusatzstoffen:

- 1*:** Konservierungsstoff, Lysozym
(hergestellt aus Hühnerei)
- 2*:** Zitronensäure
- 3*:** Pökelsalz
- 4*:** Antioxidationsmittel (Ascorbinsäure)

Kennzeichnung von Allergenen:

- A:** Glutenhaltige Getreide und Erzeugnisse daraus
- B:** Krebstiere und Erzeugnisse daraus
- C:** Eier und Erzeugnisse daraus
- D:** Fisch und Erzeugnisse daraus
- E:** Erdnüsse und Erzeugnisse daraus
- F:** Sojabohnen und Erzeugnisse daraus
- G:** Milch und Erzeugnisse daraus
- H:** Schalenfrüchte und Erzeugnisse daraus
- I:** Sellerie und Erzeugnisse daraus
- J:** Senf und Erzeugnisse daraus
- K:** Sesamsamen und Erzeugnisse daraus
- L:** Schwefeldioxid und Sulfite
- M:** Lupine und Erzeugnisse daraus
- N:** Weichtiere und Erzeugnisse daraus

Bei Allergien wenden Sie sich gerne an unser Servicepersonal.