

Vorspeisen

Starters

- Bio Tomatensalat mit Galloway Corned Beef
vom Hof Bachmann aus Strücker
und gerösteten Treberbrot-Würfeln* € 12,90
*Bio tomato salad with regional Galloway corned beef
and roasted draff bread cubes*
- Mit Gin gebeizter Schottischer Lable Rouge Lachs
mit Avocado, Salat vom Keltenhof und knusprigen Canelloni* € 14,50
*Lable Rouge salmon marinated in Gin
with avocado, salad and crunchy canelloni*
- Tatar vom Uckermärker Rind aus Mecklenburg-Vorpommern
mit Trüffelremoulade und Burgundertrüffel* € 13,90
Western Pomerania beef tatar with truffle remoulade and Burgundy tuffle
- Mit heimischen Kräutern mariniertes Ratatouille-Salat, Couscous
und Scheiben vom Bodensee-Büffel-Mozzarella* € 12,50
*Ratatouille salad marinated with regional herbs,
with couscous and slices of Lake-Constance-Buffalo mozzarella* **vegetarisch**
- Wildkräutersalat mit karamellisiertem Ziegenfrischkäse
aus dem Perigord und Birnenragout* € 12,90
Wild herbs salad with caramelized fresh goat cheese from Perigord and pea ragout **vegetarisch**

Suppen

Soups

- Schaumburger Hochzeitssuppe: Feine Kesselbouillon
mit Gemüse, Eierstich und Fleischklößchen* € 5,80
Royal soup with vegetables, egg custard and meat balls
- Rahmsuppe von Steinpilzen
mit eingelegtem Büffelsteak vom Bodensee* € 7,90
Cream of mushrooms soup with pickled Lake-Constance-Buffalo fillet
- ohne Büffelsteak without Buffalo fillet* € 5,50
vegetarisch

Sie haben eine Allergie? Sprechen Sie uns bitte an, gerne gehen wir auf Ihre individuellen Wünsche ein.
Are you allergic to anything? Please tell us, we will take care.

Hauptgerichte

Main Courses

*Mit Brokkoli gefüllte Nudeltaschen
mit grünen Sojabohnenkernen, sommerlichem Gemüse
und Kräutersoße* € 14,80

*Pasta filled with brokkoli, served with green bean sprouts
besides Summer vegetables and herb sauce*

vegan

Aus der Nudelmanufaktur Rossini:

*Feine hausgemachte Bandnudeln mit gebratenem Frühlingslauch,
Kürbiskernen, Datteltomaten, Rucola* € 16,50

*Fine homemade noodles with roasted spring leek, pumpkin pips,
tomatoes and rocket*

vegetarisch

mit 6 Black Tiger Garnelen with 6 Black Tiger prawns € 24,50

*Mit Ziegenfrischkäse gefüllte Ravioli
auf einem Ragout aus Bio Zitrone, Kirschtomaten
und Gartenkräutern* € 15,50

*Ravioli filled with fresh goat cheese on a ragout of bio lemon, cherry tomato
and garden herbs*

vegetarisch

*Heimisches Schmorgurkengemüse mit Einbecker-Senfsoße,
Petersilienkartoffeln
und gebratenem Filet vom Nordseekabeljau* € 24,80

*Homemade noodles with Black Tiger prawns,
tomato, leek, basil and rocket*

*In Gartenkräutern gegarte Zucchini, Paprika, Aubergine,
Strauchtomate und Kartoffel, dazu in italienischem Olivenöl
gebratenes Atlantik Wolfsbarschfilet* € 26,90

*Zucchini, red peppers, aubergine, vine-ripened tomatoes and potatoes
braised in garden herbs, served with Atlantic sea bass roast in Italian olive oil*

*Dieckmanns Gerstoni Risotto mit marktfrischem Gemüse,
Garnelensauce und in Kräutern gebratenem Saiblingsfilet* € 21,50

*Gerstoni risotto with vegetables in season, prawn sauce
and roasted char fillet*

*Gegarte Urmöhre mit Honig, Cayenne und Limette verfeinert,
dazu Kartoffel-Lauchgemüse, Rosmarinsoße
und Scheiben vom Bresse Huhn* € 22,50

*Cooked primary carrot refined with honey, Cayenne and lime
served with potato leek vegetables, rosemary sauce and slices of Bresse chicken*

*Zwei Bio Galloway Bratwürste vom Hof Bachmann aus Strücken
mit glasierten Möhren, einer leicht pikanten, fruchtigen
Moosbeeren-Currysoße und Kichererbsen-Fritten* € 18,20

*Two regional bio Galloway bratwursts with glazed carrots,
a cranberry curry sauce – a little piquant and fruity – and chickpea fries*

*Ein thailändischer Salat aus Mango, Salatgurke, Limette,
Möhre, Koriander und gerösteten Erdnüssen
mit gebratenem Iberico-Schweinerücken
und einer spanischen grünen Mojosoße* € 21,80

*Thai salad of mango, cucumber, lime, carrot, coriander and roast peanuts
with roasted saddle of Iberico*

*Bei Niedrigtemperatur im Ofen gegarte
irische Weideochsenbäckchen mit Extertaler Biopilzen
und einem cremigen Kartoffelpüree* € 22,90

*Irish ox cheeks gently done in oven with Extertaler bio mushrooms
and creamy mashed potatoes*

*In Butter geschwenkter junger Blumenkohl
mit gerösteten Kartoffeln, gehobeltem Parmesan
und irischem Lammrücken unter der Gewürzkruste* € 25,80

*Young cauliflower done in butter with roasted potatoes, planed Parmesan
and Irish Saddle of lamb with herbal crust*

Sie haben eine Allergie? Sprechen Sie uns bitte an, gerne gehen wir auf Ihre individuellen Wünsche ein.
Are you allergic to anything? Please tell us, we will take care.

Dessert

*Hausgebackener Cheesecake mit Heidelbeeren
und cremigem Heidelbeereis* € 8,50
Homebaked cheesecake with blue berries and creamy blueberry ice-cream

„Waldkater Beeren Teller“
mit hausgemachtem Kirscheis und Baumkuchen € 9,50
“Waldkater Berry Plate”
with homemade cherry ice-cream and pyramid cake

Schokoladenkugel
mit weißem Schokoladen-Gin-Mousse gefüllt,
dazu Salz-Karamell-Eis und Schokoladentrüffel € 10,50
Chocolate ball filled with white chocolate Gin mousse,
salted caramel ice-cream and chocolate truffles

HeimatGenuss Menü



*Schaumsuppe von Hartinger Dunkelbier
mit gebackenem Senfkohlsalat
Cream of Hartinger dark beer soup
with baked rocket salad*

★ ★ ★

*Filet vom Bachsaibling unter der Meerrettichkruste
mit Rotweinspinat und Kartoffelstampf
Brook trout fillet with horseradish crackling
served with red wine spinach and mashed potatoes*

★ ★ ★

*Duett von der heimischen Erdbeere
Duet of local strawberry*

€ 40,00 pro Person

inklusive regionalem Aperitif – 0,1l Hartinger Meisterbräu

€ 40,00 per person

including a local aperitif – 0,1l Hartinger Meisterbräu beer

Genießen und Gutes tun!

Das Beste aus der Heimat:

*Mit unserem 3-Gang Menü inklusive regionalem Aperitif
schlemmen Sie für den guten Zweck;*

*Pro Menü spendet die Ringhotels e.V. 2 € an ihre Partner
Dachverband Clowns in Medizin und Pflege Deutschland e.V.
und Kinderhilfe Organtransplantation e.V.*

*Please recognize that 2 € per menu will be given to charity organizations
which care for children who need medical help!*