

Köstliches zur Winterzeit

★ ★ ★ ★
WEISSERHOF

Gartenhotel · Restaurant · Wellness

Suppen und Vorspeisen

Wildrahmsuppe mit Pilzen.....	6,00
Klare Tomatensuppe mit Kalbfleischklößchen	6,00
Karottensüppchen mit Ingwer.....	6,00
Curryrahmsuppe mit Scampiwürfeln.....	6,20
Malenter Fischeintopf mit Saibling, Dorsch, Garnelen, Muscheln und Gemüse.....	7,20
Maispoulardenbrust auf warmem Kartoffel-Meerrettich-Salat und roter Bete.....	9,50
Carpaccio vom Rindfilet mit Balsamico und Parmesan.....	10,50
Kleine Garnelen mit Knoblauch gebraten, dazu Baguette.....	10,50

Vegetarisch

Spaghetti mit Knoblauch, Kirschtomaten, Olivenöl und Parmesan, dazu Salat.....	12,50
Schnittlauch-Crêpes mit gebratenen Pilzen gefüllt, mit Käse überbacken und Salat.....	13,50
Kohlrabischnitzel auf Tomaten-Risotto mit Salatteller.....	14,50
Vegetarische Frikadelle auf Ingwermöhren mit Bärlauchkrapfen.....	14,50

Fisch

Dorschfilet gebraten auf Sauerkraut-Kartoffelpüree mit Senfsauce und Salat.....	18,50
Saiblingfilet gebraten auf getrüffeltem Risotto mit gebratenem Gemüse.....	19,50
Fischteller „Weißer Hof“ (Saibling-, Zander-, Dorschfilet und Scampiwürfeln) gebraten mit Kartoffelgratin und Salatteller.....	20,50
Zanderfilet gebraten auf Ingwermöhren mit Bärlauchkrapfen und kleinem Salat.....	23,50

Fleisch

Sylter Kapitänssülze mit Bratkartoffeln, Sc. Tatare und kleinem Salat.....	13,50
Kalbsroulade „Ländliche Art“ auf Kartoffelpüree.....	17,50
Maispouardenbrust gebraten auf Trüffelsauce mit Gemüse und Bärlauchkräpfen.....	18,50
Schweinelendchen gebraten unter der Olivenkruste mit gebratenem Gemüse und Rosmarinkartoffeln.....	18,50
Geschnetzeltes vom Wildschweinrücken gebraten mit Zwiebeln, Bohnen und Champignons dazu Petersilienspätzle und Salat.....	18,50
Züricher Sahnegeschnetzeltes vom Kalbsrücken mit Berner Rösti und Salat.....	19,50
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Röstkartoffeln und Gurkensalat	20,50
Pfeffersteak vom Rinderfilet gebraten in Cognac-Pfeffer-Rahm mit Bratkartoffeln und Salat.....	28,50
4-Gang-Überraschungs-Menü, ab 2 Personen.....	p.P. 22,50

Dessert

Crème brûlée mit Früchten garniert	klein 3,50 - normal 6,00
Eierlikörcreme mit Schokoladensauce.....	klein 3,50 - normal 6,50
Zabaglione.....	6,00
Vanille-Eis mit heißen Rumkirschen und Sahne.....	klein 3,50 - normal 6,00
Crêpes mit Cointreau, dazu Walnuss-Eis und Sahne.....	6,50



WEISSERHOF

Gartenhotel · Restaurant · Wellness

Weisser Hof - Garten-Hotel mit Restaurant

und Wellness-Bereich OASE DES LEBENS

Voss-Straße 45 ▪ 23714 Bad Malente-Gremsmühlen

Telefon (04523) 99250 ▪ Fax 6899

www.weisserhof.de ▪ info@weisserhof.de