

## MENÜ „HESSEN WINKEL“

### Crème brûlée von der Marone

gebackene Baby Birne | Rapunzel | Kürbis-Dressing

\*\*\*

### Filet 200g (Rohgewicht) vom Pommerschen Fleckvieh

Chorizo-Edamame | Sesam-Karotten | Blumenkohl-Kartoffelpüree

\*\*\*

### Alles von der Pflaume

Mousse mit Balsamico | Ragout | Eis | Gel | Hochprozentiges

€ 45,00

### MEINE PERSÖNLICHE WEINEMPFEHLUNG:

*“Wenn ick den See Seh, brauch ick keen Meer Mehr“*

#### Eine neue Messlatte für Pinot Grigio

Ein frischer Pfälzer Weißwein mit fruchtigen Aromen wie Birne, Ananas und ein wenig Zitrus. Unser hellgelber Emil Bauer Grauburgunder ist ein unkomplizierter Wein-Allrounder, der super zur nächsten Party passt – aber auch genauso gut zum gemütlichen Essen mit Freunden.

0,2L € 7,00 | 0,75L € 25,00

IHR BENJAMIN JOBS

KÜCHENCHEF / GASTRONOMISCHER LEITER

Gerne können Sie auch unsere Allergiker-Karte bekommen. Fragen Sie bitte unser Servicepersonal.

# KÖSTLICHES AUS DEM GENIESSERRESTAURANT „HESSEN WINKEL“

## VORBOTEN

Kleine Salatschale als Beilage

€ 6

Großer Salat

€ 13

Pilze | Granatapfel | Ziegenkäse

Hausgemachte Dressings zur Wahl:

Kartoffel-Speck-Dressing | Kürbis-Dressing (vegan) | Essig & Öl

Crème brûlée von der Marone

€ 12

gebackene Baby Birne | Rapunzel | Kürbis-Dressing

Tatar vom Rinderfilet

€ 16

80g Rinderfilet | Kapern-Crumble | Eigelb | Senf-Kaviar | Kartoffel-Stroh

Schalotte | Gewürzgurke | Rauke | Aioli

Gerne können Sie auch unsere Allergiker-Karte bekommen. Fragen Sie bitte unser Servicepersonal.

## SUPPEN

**Kürbis-Kokos-Cremesuppe** (vegan) € 10  
karamellierte Kürbiskerne & Kürbiskernöl

**Fisch-Soljanka** € 10  
Zander | Schellfisch | Miesmuschel | Zitrone | Schmand

**Soljanka** € 9  
Schmand & Zitrone

## FLAMMKUCHEN

**Der Elsässer**  
Speck | Zwiebeln | Frühlingslauch € 10

**Der Italienische** € 13  
Parma Schinken | Tomate | Rucola | Parmesan

**Der Vegetarische** € 12  
Kürbis | Ziegenkäse | rote Zwiebeln

Gerne können Sie auch unsere Allergiker-Karte bekommen. Fragen Sie bitte unser Servicepersonal.

## Hauptgerichte

<b>Hirschedelgulasch</b> Waldpilze   Haselnuss   Kartoffel-Selleriepüree	€ 26
<b>Filet 200g</b> <small>(Rohgewicht)</small> <b>vom Pommerschen Fleckvieh</b> Chorizo-Edamame   Sesam-Karotten   Blumenkohl-Kartoffelpüree	€ 28
<b>Enten Duett</b> rosa gebratene Entenbrust   klassisch gegarte Entenkeule   Rotkohl Kartoffelklöße   Semmelbrösel	€ 24
<b>Roulade vom Weideochsen – „wie Oma sie mag“</b> gefüllt mit Zwiebeln, Speck & Gewürzgurke   Apfel-Rotkohl   Kartoffelklöße	€ 19
<b>Schellfischfilet im Ofen gebacken</b> Cashew-Kräuter-Kruste   Rosenkohlblätter & Pancetta   rote Paprikasauce Gratin vom blauen Schweden	€ 23
<b>Kross gebratenes Zanderfilet</b> Rotkohlsalat   Kartoffelpüree	€ 18
<b>Gerösteter Blumenkohl</b> <small>(vegan)</small> Maiscreme   Rotkohlsalat   Granatapfel   Zitronen-Sojajoghurt	€ 17
<b>Vegane Pasta</b> Vollkorn Penne   Kürbis   Kürbiskerne   Edamame   Pilze   Rauke Gerne können Sie auch unsere Allergiker-Karte bekommen. Fragen Sie bitte unser Servicepersonal.	€ 18

## Dessert

<b>Alles von der Pflaume</b>	€ 10
Mousse mit Balsamico   Ragout   Eis   Gel   Hochprozentiges	
<b>Warmer Schokoladen-Birnen-Kuchen</b>	€ 8
Passionsfruchtsorbet	
<b>„Käsebrote“</b>	€ 14
Apfel-Zimtbrot & BIO Deichkäse   Portwein-Pekanusbrot & BIO Friesisch Blue   Bier-Whiskybrot & BIO Fabro   Melissen-Fenchelbrot & BIO CreMeer   Tomaten-Oreganobrot & BIO Husumer	

### **UNSERE EMPFEHLUNG FÜR SIE ZUM ABSCHLUSS:**

#### **Dessertwein**

**Valle Felice vom Weingut Stonewall aus der Region Stellenbosch**

Stonewalls nach Portweinverfahren vinifizierter Süßwein.

Nur 1 Barrique dieses schokoladigen Weines werden jedes Jahr in die Flasche gebracht. Aromen von Mon Cherie, Kirschen & Schokolade. Pass perfekt zu einem tollen Dessert, oder einfach nur so.

0,5 cl € 5,50

Gerne können Sie auch unsere Allergiker-Karte bekommen. Fragen Sie bitte unser Servicepersonal.