

HOTEL *Heinz* ★★★★★

Speisekarte

HOTEL *Heinz* ★★★★★

Liebe Gäste,

wir freuen uns über Ihren Besuch und möchten Ihnen eine genussvolle Zeit bereiten! Bei uns erwartet Sie eine authentische, handgemachte Küche ohne künstliche Geschmacksverstärker und Zusatzstoffe.

Wir legen Wert auf alte Klassiker wie Omas Roulade, gute Schmorgerichte und saisonale Spezialitäten, kochen aber auch gerne einmal mit exotischen Gewürzen und modernen Einflüssen. Wo es sinnvoll machbar ist, beziehen wir Zutaten aus der Region – aktuell zum Beispiel:

Kartoffeln, Rote Bete, Sellerie, Zwiebel, Petersilie, Bohnen, Zuckerschoten, Feldsalat und vieles mehr von Helmut Stein, Niederwerth

Linsen und Leinöl vom AnnA Hof, Orfgen-Berg

Käse vom Heinrichshof, Burglahr

Kaninchen von Herrn Alfred Haupt, Landkern

Wildwürstchen und Wildspezialitäten von Günter Merfels, Wallmerod

Wild von Erhard Vogt, Westerwald

Wild von Torsten Völkel, Höhr-Grenzhausen

Eier von Eierhandel Nies, Höhr-Grenzhausen

Aperitif-Auswahl – Erfrischendes zum Auftakt

Weißer Traubensecco alkoholfrei Sekthaus Raumland, Flörsheim-Dahlheim	0,1 l	6,80
Hotel Heinz Selection Cuvée extra trocken	0,1 l	6,50
Champagner 'R' de Ruinart brut	0,1 l	15,50
Champagner Ruinart rosé brut ideal für 2 bis 3 Personen	0,375 l	67,00
Winter Sprizz Moët & Chandon Schaumwein Orange Zimt Kräuterauszüge		8,50
Gustus Grapefruit Gustus Gin Grapefruit Rosmarin		8,50
Martini bianco rosso dry	5 cl	5,50
San Bitter (alk.-frei mit Soda oder Orangensaft)		6,70

Unsere Aperitif-Empfehlung

Kir Royal Special Taittinger Champagner brüt mit einem Hauch Cassislikör und molekularen Johannisbeerperlen		9,80
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	------

Vorspeisen

Thunfisch-Ceviche in Soja-Zitrus-Marinade mit Mango-Avocado-Salat und Erdnuss-Crunch	19,50
Frittierte Wachteleier auf Erbsencrème und Kresse-Mayonnaise dazu Laugen-Croustini	14,50
Kürbiskern-Terrine auf Rote Bete Tatar, Kichererbsen-Dipp und gerösteten Haferflocken ^{vegan}	15,50
Kleiner Zupfsalat mit Birnenspalten, Schafskäse-Streuseln und karamellisierten Nüssen (vegan möglich)	11,50

Suppen

Möhrencremesuppe mit gerösteten Erdnüssen ^{vegan}	8,50
Rinderkraftbrühe „Harlekin“ mit bunter Einlage	9,50
Kräuter-Riesling-Suppe mit Parmesan-Croûtons	9,00

Hinweis zur Allergen-Kennzeichnung

Gerne reichen wir auf Wunsch eine Karte mit Kennzeichnung der entsprechenden Allergene und Stoffe, die Unverträglichkeiten auslösen können.

Seit Dezember 2013 gilt im Rahmen der EU-Lebensmittelverordnung ein Gesetz, das zur Kennzeichnung zahlreicher Zutaten wie Sellerie, Senf, Essig, Fisch, Nüsse, Milch, Getreide usw. in frisch zubereiteten Speisen verpflichtet. Da wir alle Speisen vollständig selbst zubereiten, können die oben genannten Stoffe beinhaltet sein. Wie im Rahmen der EU-Lebensmittelverordnung gesetzlich vorgeschrieben, erfolgt die Nennung der Allergene, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden. Solche Spuren oder Rückstände müssen nicht gekennzeichnet werden.

Fleischlos

Gratinierte Avocado mit Ziegenkäse 20,50
auf Feigen-Couscous (auf Wunsch vegan)

Wirsingroulade gefüllt mit Wurzelgemüse, 21,50
dazu Kräuterkartoffeln und Gemüsejus ^{vegan}

Tagliatelle nach Art „Caponata“ mit Auberginen, 21,50
Zucchini, Paprika, Tomate, Oliven und Kichererbsen-Käse ^{vegan}

Fisch

Zanderfilet auf Fenchel-Orangenragout, 31,50
dazu Kräuterpesto und Polenta-Ecken

Loup de mer auf geschmortem Wintergemüse 30,50
serviert mit Tagliatelle in Salbeiöl

Gebratene Garnelen in Kokos-Curry-Sauce 34,50
mit Basmatireis und sautiertem Pak Choi

Fleisch

Rosa gebratener Lammrücken auf Vadouvan-Sauce 38,00
an sautierten grünen Bohnen und Kartoffelbratlingen

Rosa gebratene Barbarie Entenbrust, 36,00
dazu Granatapfeljus, glasierte Zuckerschoten und Schupfnudeln

Saltim bocca vom Kalbsfilet 41,50
auf Tomaten-Kräutersugo, gebratenem Salatherz und Gnocchi

Tranchen vom Hirschrücken an Brombeerjus 42,50
serviert mit Fingermöhrrchen und Mandelbällchen

Unsere Steak-Klassiker

Zart rosa gebratenes Schweinefilet-Medaillon 32,50

Argentinisches Rumpsteak 200g 38,50

Feines Rinderfilet 180g 42,00

jeweils serviert mit Rotwein-Schalottensauce, Wurzelgemüse
und Drillingskartoffeln

Unser Winter-Menü

Thunfisch-Ceviche in Soja-Zitrus-Marinade
mit Mango-Avocado-Salat und Erdnuss-Crunch

☪☪☪

Kräuter-Riesling-Suppe mit Parmesan-Croûtons

☪☪☪

Loup de mer auf geschmortem Wintergemüse
serviert mit Tagliatelle in Salbeiöl

☪☪☪

Rosa gebratene Barbarie Entenbrust,
dazu Granatapfeljus, glasierte Zuckerschoten und Schupfnudeln

☪☪☪

Birnensorbet auf Haselnuss-Granola, Vanillecrème
und Karamellsauce

Menü in 4-Gängen

79,50

Menü in 5-Gängen

99,50

Desserts

Haselnuss-Panna cotta Schmitte an Birnensorbet, Granola und Karamellsauce	14,90
Schokoladorsorbet mit Passionsfrucht (vegan)	7,00
Mousse & Kompott von der Brombeere an Schokoladen-Crumble und getrocknetem Joghurt	14,00
Blaubeer-Eiscrème auf Pistazien-Salz-Krokant, Minz-Joghurt und Passionsfrucht	15,90
Westerwälder Käseauswahl vom Hof Wäschenbach Rohmilch-Käse, dazu Feigensenf und Trauben	12,90
Französische Käseauswahl an Früchtebrot, Feigensenf und Trauben	12,90

Oder ein Eis ...

aus der Westerwälder Eismanufaktur in Deesen

Gemischtes Eis (3 Bällchen) Versch. Sorten: Schokolade Vanille Walnuss Zitrone Erdbeere und verschiedene vegane Sorten. Bitte fragen Sie uns!	7,50
Vanilleeis mit Brombeer-Kompott	9,90
Walnusseis mit heißer Schokoladensauce	9,90
Zitronensorbet mit Obstsalat	8,90