

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 Louis Roederer	0,1 l	15,50
2018 Jahrgangs-Champagner Louis Roederer rosé brut – ideale Größe für 2 bis 3 Personen	0,375 l	69,50
Martini Pomegranate Martini bianco, Schweppes Pomegranate, frische Granatapfelkerne, Minze, Limette, Eis		9,80
Gustus Grapefruit Gustus Gin Grapefruit Rosmarin		9,80
Port & Tonic		8,00
Abstinence Blood Orange (alk.-frei mit Soda oder Orangensaft)		6,70

Unsere Aperitif-Empfehlung

Pomello Sprizz Grapefruit Likör Grapefruitsaft Holunderblüte Prosecco auf Wunsch auch alkoholfrei: Pomello 0%		9,80
---	--	------

Vorspeisen

Tomaten-Avocado-Tatar auf Rucola-Salat dazu Karotten-Dipp und Basilikum <small>vegan</small>	16,50
Geräucherte Forelle an Radieschen-Himbeer-Salat, Apfel-Sellerie-Crème und Pflücksalat	14,50
Timbale von Pfifferlingen, Gemüse und Serrano Schinken serviert mit Feldsalat und Grissini	15,50
Pflücksalat mit Burrata, eingelegten Tomaten und geröstetem Knoblauchbrot	16,50

Suppen

Rahmsüppchen vom Pfifferling	8,50
Gazpacho (kalt) mit Gemüsewürfeln & Grissini <small>vegan</small>	8,50
Hummersuppe mit Safran-Vanille-Eis	10,00

Knackig frische Salate

Gemischte Blattsalate, Tomaten, Gurken, Rohkost und Balsamico-Vinaigrette (vegan)	16,70
Wahlweise Salat ergänzt mit:	
Gebratene Geflügelbrust mit Pfirsichwürfeln	21,70
Gebratene Garnelen in Knoblauchöl	25,00
Gebratene Rinderfiletstreifen	26,00

Fleischlos

Frittierte Aubergine & Halloumi an Süßkartoffelcrème und Joghurt-Minz-Dipp	21,50
Gebackene Polenta mit grünem Spargel, Pinienkernen, Kräutersauce und Zitronentrauben ^{vegan}	20,80
Bandnudeln mit sautierten Pfifferlingen und Gemüsewürfeln in Soja-Rahm ^{vegan}	22,00

Fisch

Hummerravioli in Krustentiersauce serviert mit wildem Brokkoli und Limettenschaum	34,50
Kabeljau Loins mit Chimichurri-Pesto, Kartoffel-Sellerie-Crème und gebratenen Pimentos	32,50

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.

Fleisch

Involtini vom Roastbeef gefüllt mit getrockneten Tomaten, Schafskäse, dazu grüner Spargel im Kataifi-Teig und Rote Bete Gnocchi 33,80

Lamm-Koteletts fein mariniert in Rosmarin & Lavendel serviert mit gefüllten Schalotten, gebratenem Stangensellerie und Süßkartoffel-Stampf 32,50

Sous vide gegarte Entenbrust an Himbeersauce, gebackenem Chicorée und Polenta-Crème 30,80

Die frischen Pfifferlinge sind da!

Gebratene Pfifferlinge in Butterschmalz mit Bratkartoffeln und Speck 19,50

Pfifferlinge in Rahm mit Gartenkräutern und hausgemachten Semmelknödeln 18,50

dazu feines Wiener Schnitzel vom Kalb 13,50

dazu Schweinefilet-Medaillon 10,50

dazu Rinderfilet 200g 18,00

dazu Rumpsteak 200g 15,50

dazu Label Rouge Lachs 200g 12,50

Unser Saison-Menü

Geräucherte Forelle an Radieschen-Himbeer-Salat,
Apfel-Sellerie-Crème und Pflücksalat



Rahmsüppchen vom Pfifferling



Hummerravioli in Krustentiersauce
serviert mit wildem Broccoli und Limettenschaum



Involtini vom Roastbeef gefüllt mit getrockneten Tomaten,
Schafskäse, dazu grüner Spargel im Kataifi-Teig und Rote Bete Gnocchi



Sphäre von der Aprikose gefüllt mit Himbeere
und hausgemachtem Granola

Menü in 4-Gängen	72,50
Menü in 5-Gängen	91,50

Desserts

Sphäre von der Aprikose gefüllt mit Himbeere und hausgemachtem Granola	14,50
Zitronen-Tarte mit Baiserhaube, Cantuccini-Eis und Kaffeereduktion	14,90
Haselnuss-Eis mit frischen Sommerbeeren und Amarettini-Crunch ^{vegan}	9,50
Französische Käsevariation serviert mit Trauben, Nussbrot und Chutney	13,90
Westerwälder Käseauswahl von der Hofkäserei Heinrichshof serviert mit Trauben, Nussbrot und Chutney	13,90

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 Beeren-Kompott	9,90
Walnusseis mit heißer Schokoladensauce	9,90
Zitronensorbet mit Obstsalat	8,90