

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
Pomello Sprizz Grapefruit Likör   Grapefruitsaft   Holunderblüte   Prosecco auf Wunsch auch alkoholfrei: Pomello 0%		9,80
Gustus Grapefruit Gustus Gin   Grapefruit   Rosmarin		8,50
Port & Tonic		8,00
Abstinence Blood Orange (alk.-frei mit Soda oder Orangensaft)		6,70

***Unsere Aperitif-Empfehlung***

Apfel Lillet Lillet blanc, naturtrüber Apfelsaft, Sekt, Eis, Rosmarin		8,80
--	--	------

***Vorspeisen***

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

***Suppen***

Wildrahmsuppe mit Orangenfilet	9,50
Kürbis-Kokossüppchen mit gerösteten Kernen & Öl <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***

Ragout von Westerwälder Bio-Linsen und Kürbis serviert mit Gnocchi und Kräuter-Pesto <sup>vegan</sup>	21,50
Gebackene Polenta mit grünem Spargel, Pinienkernen, Kräutersauce und Zitronentrauben <sup>vegan</sup>	20,80
Bandnudeln mit sautierten Waldpilzen und Gemüsewürfeln in Soja-Rahm <sup>vegan</sup>	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*

Das Beste vom Westerwälder Reh – Rücken & Filet  
serviert auf Johannisbeer-Reduktion, Kürbiscrème  
und sautiertem Grünkohl 38,50

Lamm-Koteletts fein mariniert in Rosmarin & Lavendel  
dazu grüner Spargel im Kataifi-Teig und Rote Bete Gnocchi 32,50

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

### *Unsere Klassiker*

Zart rosa gebratenes Schweinefilet-Medailon 32,50

Lachsfilet 200g 32,50

Argentinisches Rumpsteak 200g 38,50

Feines Rinderfilet 180g 42,00

jeweils serviert mit Café de Paris-Sauce, sautiertem Wurzelgemüse  
und Kartoffelstroh

***Unser Saison-Menü***

Geräucherte Forelle an gepickelten Radieschen  
Apfel-Sellerie-Crème und Feldsalat

🍷🍷🍷

Kürbis-Kokossüppchen mit gerösteten Kernen und Öl

🍷🍷🍷

Hummerravioli in Krustentiersauce  
serviert mit wildem Broccoli und Limettenschaum

🍷🍷🍷

Sous vide gegarte Entenbrust auf Orangensauce,  
gebackenem Chicorée und Polenta-Crème

🍷🍷🍷

Zitronen-Tarte mit Baiserhaube, Cantuccini-Eis  
und Kaffeereduktion

Menü in 4-Gängen

72,50

Menü in 5-Gängen

91,50

***Desserts***

Orangen-Mascarpone-Crème mit Kürbis-Vanille-Chutney und Apfel-Rahmeis	14,50
Zitronen-Tarte mit Baiserhaube, Cantuccini-Eis und Kaffeereduktion	14,90
Haselnuss-Eis mit Zwetschgen-Kompott und Amarettini-Crunch <sup>vegan</sup>	9,90
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 Zwetschgen-Kompott	9,90
Walnusseis mit heißer Schokoladensauce	9,90
Zitronensorbet mit Obstsalat	8,90