

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, Heilberscheid im 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
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-Winterträumchen Red Moon   Pflaumenlikör   Apfel   Karamell (auf Wunsch alkoholfrei)		8,80
---	--	------

### ***Vorspeisen***

Confierter Bachsaibling auf Blumenkohl-Crème Ringelbete und schwarzer Rettich	16,50
Tatar vom Rinderfilet – handgeschnitten, am Tisch angerichtet und nach Ihren Wünschen verfeinert mit Senf, Schalotten, Kapern, Sardellen, Essiggurke, Eigelb ... dazu Süßkartoffel-Stroh, Avocado, Röstbrot und Salzbutter	20,50
Terrine von Roter Bete mit Petersilienwurzel-Crème, salzigen Pistazien, Buttermilch-Schaum und Schwarzbrot <sup>vegan</sup>	14,50
Kleiner Feldsalat mit marinierter Birne und Croûtons <sup>vegan</sup> optional mit gratiniertem Ziegenkäse	10,50 14,00

### ***Suppen***

Kartoffelsuppe mit knusprigem Bacon und Schnittlauch-Öl	8,50
Fenchel-Orangensuppe mit gebratener Garnele	9,80

***Bitte beachten Sie auch unsere Tages-Empfehlung.***

### ***Knackig frische Salate***

Gemischte Blattsalate, Tomaten, Gurken, Rohkost  
und Balsamico-Vinaigrette (vegan) 17,00

Wahlweise Salat ergänzt mit:

Gebratene Geflügelbrust mit Pfirsichwürfeln 22,00

Gebratene Garnelen in Knoblauch-Öl 25,50

Gebratene Rinderfiletstreifen 26,50

### ***Fleischlos***

Gebackene Artischocken-Herzen in pikanter Tomatensauce  
dazu Kichererbsen-Parmesan und Crostini-Brot <sup>vegan</sup> 22,50

Gebratene Süßkartoffeln auf Rote Bete-Ragout  
dazu frittierter Rucola und Kräuterpesto <sup>vegan</sup> 21,50

### ***Fisch***

Loup de mer auf Limonen-Basilikumsauce  
dazu wilder Brokkoli und Bandnudeln 31,50

Heilbuttfilet auf gebratenem Artischocken-Herz  
an Chimichurri-Sauce und Rucola-Risotto 32,50

***Fleisch***

Hirschrücken-Steak auf Kirsch-Pfeffersauce, sautierten Schwarzwurzeln und gekräutertem Kartoffelstampf	39,50
Duett vom Kaninchen – Filet & Keule serviert mit Estragon-Senfauce, Fingermöhren und Bandnudeln	32,50
Lammrücken unter der Kräuterkruste an Rosmarinjus, Ratatouille-Gemüse und Polenta-Ecken	34,50

***Unsere Klassiker***

Zart rosa gebratenes Schweinefilet-Medaillon	32,50
Argentinisches Rumpsteak 200g	38,50
Feines Rinderfilet 180g	42,00

jeweils serviert mit Portwein-Schalotten-Sauce, Röstgemüse  
und gebackenen Kartoffelscheiben

***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.

***Unser Winter-Menü***

Marinierte Rote Bete an Petersilienwurzel-Crème,  
salzigen Pistazien, Buttermilchschaum und Schwarzbrot

☪☪☪

Kartoffelsuppe mit knusprigem Bacon und Schnittlauch-Öl

☪☪☪

Loup de mer auf Limonen-Basilikumsauce  
dazu wilder Brokkoli und Bandnudeln

☪☪☪

Hirschrücken-Steak auf Kirsch-Pfeffersauce,  
sautierten Schwarzwurzeln und gekräutertem Kartoffelstampf

☪☪☪

Törtchen von Zartbitter-Schokolade & Passionsfrucht  
mit weißem Schokoladeneis

Menü in 4-Gängen	69,00
Menü in 5-Gängen	95,50

***Desserts***

Törtchen von Zartbitter-Schokolade & Passionsfrucht mit weißem Schokoladeneis	13,50
Joghurtmousse auf Mango-Salat mit grünem Apfel, gerösteten Haselnüssen und Honig	11,50
Sorbet und Ragout von der Ananas auf Chia-Pudding <sup>vegan</sup>	9,90
Crêpes Suzette - feine Crêpes am Tisch flambiert in Orangen-Karamellsauce mit Vanilleeis (ab 2 Pers. / Preis p. Pers.)	17,50
Westerwälder Käseauswahl vom Hof Wäschenbach Rohmilch-Käse, dazu Feigensenf und Trauben	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 Zwetschgenkompott	9,90
Walnusseis mit heißer Schokoladensauce	9,90
Zitronensorbet mit Obstsalat	8,90