

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
Hausgemachter Eistee mit frischen Früchten		6,50

Unsere Aperitif-Empfehlung

Sarti Spritz Fruchtiger Aperitif mit Noten von Blutorange, Mango, Maracuja aufgefüllt mit Sekt, Soda, Eis, Limette		8,80
--	--	------

Vorspeisen

Gebranntes Auberginen-Püree mit roter Bete und Falafel-Bällchen, dazu Apfel-Koriander-Salsa und Tomatensalat	17,50
Ceviche vom Thunfisch auf Avocado & Mango an Zupfsalaten mit Sesamdressing	18,50
Ceasars Salat Romana Salat mit klassischem Dressing aus Parmesan, Sardellen, Mayonnaise dazu Kräuter-Croûtons ergänzt mit sautierter Geflügelbrust	17,00 22,00

Suppen

Weißer Tomaten-Crèmesuppe mit Basilikumöl ^{vegan}	8,50
optional mit gebratener Jakobsmuschel	9,80
Essenz vom Ochsen mit eigener Einlage & Gemüsestreifen	8,50

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.

Knackig frische Salate

Gemischte Blattsalate, Tomaten, Gurken, Rohkost
und Balsamico-Vinaigrette ^{vegan} 17,00

Wahlweise Salat ergänzt mit:

Gebratener Geflügelbrust, Pfirsichwürfel und Mandeln 22,00

Gebratenen Garnelen in Knoblauch-Öl 25,50

Gebratenen Rinderfiletstreifen 26,50

Fleischlos

Steak vom Portobello-Pilz auf Bohnenpüree
Pfannengemüse und Tomatensalsa ^{vegan} 22,50

Gebackene Rote Bete mit Kaffirlimetten-Butter
dazu griechische Joghurtcrème und Pistazien-Petersilien-Pesto
an Kartoffelbratlingen 21,50

Fisch

Gebratener Pulpo mit Baumtomaten-Chutney
dazu Thai-Spargel und Süßkartoffelpüree 34,50

In Butter gebräunter Zander serviert auf Salsa verde,
mediterranem Gemüse-Ragout und Meersalzkartoffeln 31,50

Fleisch

Gefülltes Schweinefilet im Bacon-Mantel mit Tomaten, Pilzen und Schafskäse, dazu grüne Bohnen und Macaire-Kartoffeln	33,00
Duett von der Wachtel (gebraten & gebacken) auf Schnittlauch-Beurre Blanc mit Belugalinsen und Aprikose	32,50
Entrecote vom Weiderind auf Morchelrahm dazu wilder Broccoli und getrüffeltes Kartoffelpüree	42,00

Es ist Pfifferlingszeit ...

Gebratene Pfifferlinge in Butterschmalz mit Bratkartoffeln und Speck	25,50
Pfifferlinge in Rahm mit Gartenkräutern und hausgemachten Semmelknödeln	23,50
dazu feines Wiener Schnitzel vom Kalb	+12,00
dazu Schweinefilet-Medaillon	+8,00
dazu Rinderfilet 200g	+18,50
dazu Rumpsteak 200g	+14,00
dazu Label Rouge Lachs 200g	+12,00

Bitte beachten Sie auch unser täglich wechselndes Abendmenü.

Unser Sommer-Menü

Ceviche vom Thunfisch
auf Avocado & Mango an Zupfsalaten mit Sesamdressing

☪☪☪

Weißer Tomaten-Crèmesuppe mit Basilikumöl ^{vegan}

☪☪☪

Gebratener Zander auf Salsa verde,
mediterranem Gemüse-Ragout und Meersalzkartoffeln

☪☪☪

Duett von der Wachtel (gebraten & gebacken)
auf Schnittlauch-Beurre Blanc mit Belugalinsen und Aprikose

☪☪☪

Törtchen von Zartbitter-Schokolade und Sauerkirschen
mit Schmandeis und einem Hauch Lavendel

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

Desserts

Törtchen von Zartbitter-Schokolade und Sauerkirschen mit Schmandeis und einem Hauch Lavendel	13,50
Frische Erdbeeren mit Mascarpone-Minz-Crème und Schokoladen-Spänen	12,90
Cocktail von Mango & Riesling-Sekt mit Joghurtschaum und Basilikum	12,90
Marinierte Wassermelone mit Soja-Joghurt & Walnüssen ^{vegan}	8,90
Westerwälder Käseauswahl vom Heinrichshof, Burglahr 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 Erdbeerkompott	9,90
Walnusseis mit heißer Schokoladensauce	9,90
Zitronensorbet mit Obstsalat	8,90