

HOTEL *Heinz* ★★★★S

Speisekarte

HOTEL *Heinz* ★★★★S

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

Weißen 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 0,375 l rosé brut – ideale Größe für 2 bis 3 Personen		69,50
Gustus Grapefruit Gustus Gin Grapefruit Rosmarin		8,50
Port & Tonic		8,00
Abstinence Blood Orange – alkoholfrei		6,70

Unsere Aperitif-Empfehlung

Black Hugo	8,80
Hausgemachter Holunderbeerensirup, Limette, Minze, aufgefüllt mit Sekt, Soda, Eis auf Wunsch auch ALKOHOLFREI	

Vorspeisen

Feldsalat mit Kartoffeldressing, geröstetem Bacon mit Ahornhonig und Croûtons	12,50
alternativ mit karamellisierten Walnüssen <small>vegan</small>	12,50
ergänzt mit gebratener Gänseleber	15,50
Pastrami von der Rinderbrust mit eingelegtem Mini-Gemüse und Kräutersauce	18,50
Gratinierte Kürbisspalten mit Ziegenkäse dazu hausgemachtes Früchtebrot, Zupfsalate und Feigensenf	15,50

Suppen

Kürbiscrèmesuppe mit Öl und Kernen <small>vegan</small>	8,90
Gebundenes Gänsesüppchen mit Orangensahne	9,20

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.

Hauptgerichte

Sous vide gegarte Maispoulardenbrust mit Gewürzkuchen-Füllung auf Zwetschgen-Pfeffersauce und dazu ein Wirsing-Kartoffelstrudel	33,00
Medaillon vom Westerwälder Junghirsch auf Petersilienwurzelpüree mit Granatapfelsauce dazu Rosenkohl und Pistazien-Crumble	42,00
Rotkohl-Roulade gefüllt mit Quinoa und Linsen auf Waldpilzragout und Erbsenpüree <small>vegan</small>	25,50
Gefüllte Ravioli in Ziegenkäsesauce <small>vegetarisch</small> serviert mit Kürbiswürfeln und geschmolzenen Tomaten	22,50
Gebratenes Zanderfilet auf Weißwein-Orangensauce mit gebratenem Blumenkohl und Rote Bete-Risotto	31,50
Saltimbocca vom Kabeljau serviert mit Fenchelgemüse und Kartoffel-Linsenragout	34,50

Unsere Klassiker

Zart rosa gebratenes Schweinefilet-Medaillon	32,50
Argentinisches Rumpsteak 200g	38,50
Feines Rinderfilet 180g	42,00
jeweils serviert mit Pfefferrahmsauce, Wurzelgemüse und geträufeltem Kartoffelpüree	

Gans gans/z lecker...

Ein saftig-knuspriger Gänsebraten mit Klößen und kräftiger Sauce gehört zur kalten Jahreszeit einfach dazu! Wir verarbeiten nur ganze Gänse und garen sie sanft am Stück.

So bleibt das Fleisch saftiger, die Sauce wird intensiver und wir können auch Leckereien wie Gänseleber, Suppe & Essenz anbieten.

Gänsebrust auf Quitten-Sauce 35,00
serviert mit sautiertem Rosenkohl und Serviettenknödeln

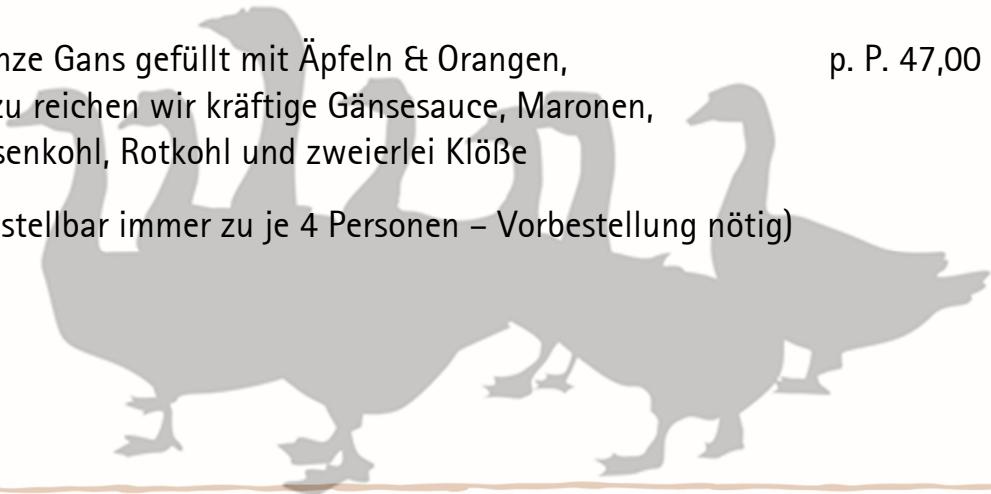
„Das Beste von der Gans“: Brust & Keule, 42,00
dazu Majoransauce, Apfel-Rotkohl, Maronen
und Kartoffelklöße

Gebratene Gänseleber „Berliner Art“ 26,50
mit Äpfeln, Zwiebeln und Kartoffelpüree, dazu Feldsalat

Gänsebraten am Tisch tranchiert

Ganze Gans gefüllt mit Äpfeln & Orangen, p. P. 47,00
dazu reichen wir kräftige Gänsesauce, Maronen,
Rosenkohl, Rotkohl und zweierlei Klöße

(Bestellbar immer zu je 4 Personen – Vorbestellung nötig)



Unsere Menüempfehlung

Pastrami von der Rinderbrust
mit eingelegtem Mini-Gemüse und Kräutersauce

€€€€

Gebundenes Gänsesüppchen mit Orangensahne

€€€€

Zanderfilet auf Weißwein-Orangensauce
mit gebratenem Blumenkohl und Rote Beete-Risotto

€€€€

Medaillon vom Westerwälder Junghirsch
mit Granatapfelsauce auf Petersilienwurzelpüree
dazu Rosenkohl und Pistazien-Crumble

€€€€

Dreierlei von der Blutorange
an Mascarpone-Vanillecrème

Menü in 4-Gängen 69,00

Menü in 5-Gängen 95,50

Desserts

Dreierlei von der Blutorange 14,50
an Mascarpone-Vanillecrème

Sanddorn-Mousse auf karamellisiertem Blätterteig 13,50
und Pralinensauce

Quitten-Törtchen auf Kiwi-Carpaccio 12,50
und gerösteten Nüssen vegan

Westerwälder Käseauswahl vom Heinrichshof, Burglahr 13,90
Rohmilch-Käse, dazu Feigensenf und Trauben

***Oder ein Eis ...
aus der Westerwälder Eismanufaktur in Deesen***

Gemischtes Eis (3 Bällchen) 7,50
versch. Sorten: Schokolade | Vanille | Walnuss | Zitrone | Erdbeere
und verschiedene vegane Sorten. Bitte fragen Sie uns!

Vanilleeis mit Brombeer-Coulis 9,90
Walnusseis mit heißer Schokoladensauce 9,90
Zitronensorbet mit Obstsalat 8,90