

HOTEL Heinz ★★★★

# Speisekarte

HOTEL Heinz ★★★★

## ***Weihnachtswünsche***

Gemeinsam verbrachte Zeit ist mir das wertvollste aller Geschenke.

In diesem Sinne wünschen wir Ihnen ein Weihnachtsfest voller Geborgenheit & Gemütlichkeit mit Lieblingsmenschen und Familie.

Mit viel Ruhe und Frieden, mit verwöhnen und verwöhnt werden,  
mit Besinnlichkeit und Schwelgen im Genuss,  
mit Glück und Zuversicht für das kommende Jahr!

Ihre Familie Heinz  
& das gesamte Heinzelmenschen-Team



**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 (alk.-frei mit Soda oder Orangensaft)		6,70

**Unsere Aperitif-Empfehlung**

Apfel-Zimtpflümchen Birkenhof Pflaumenlikör aus Nistertal aufgegossen mit Sparkling Rocco Apfelsecco 0,0% aus Südtirol	8,80
--	------

### **Vorspeisen**

Carpaccio vom Westerwälder Reh mit Preiselbeeren, 19,50  
Kräuterseitlingen und Belper Knolle

Kleiner Feldsalat mit Kartoffeldressing, geröstetem Bacon 12,50  
mit Ahornsirup und Croûtons  
alternativ mit karamellisierten Walnüssen vegan 12,50  
ergänzt mit gebratener Gänseleber 15,50

Melange von sautiertem Rosenkohl, roten Zwiebeln 12,50  
und Meerrettich auf Cashew-Mandel-Crème vegan  
ergänzt mit einer Tranche hausgebeiztem Lachs 17,50

### **Suppen**

Rinderkraftbrühe Royal mit Eierstich und Gemüsewürfeln 9,50

Crèmesüppchen von der Petersilienwurzel mit Kräuteröl vegan 8,50

Wildrahmsuppe mit Orangensahne und Mandelsplittern 9,50

### **Fleischlos**

Fleischloser Festtags-Braten (aus Erbsen, Nüssen, Kräutern) 26,50  
mit Rosmarinsauce, Fingermöhren und Mini-Knödeln vegan

Gebräunte Schupfnudeln mit Rosenkohl, Wurzelgemüse 23,50  
und glasierten Maronen, dazu Kichererbsen-Honig-Dipp vegan

Kartoffelrolle mit Pilz-Nuss-Füllung und Rahmsauce, 24,50  
dazu Rosenkohl vegan

### **Fisch**

Gebratener Heilbutt auf Champagner-Sauce 34,50  
mit Eismeer-Garnelen, dazu Thai-Spargel und Kartoffelpüree

Label Rouge Lachs mit Blutorangensauce, 36,50  
sous vide gegarter Schwarzwurzel und Pappardelle

#### **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**

Kalbsfilet unter der Haselnusskruste gebraten auf Rotwein-Gewürz-Sauce, dazu Mini-Patisson-Kürbis und Grießnocken	39,50
Gänsebrust auf Quitten-Sauce serviert mit sautiertem Rosenkohl und Serviettenknödeln	35,00
„Das Beste von der Gans“: Brust & Keule, dazu Majoransauce, Apfel-Rotkohl, Maronen und Kartoffelklöße	42,00
Hirsch-Medaillon auf Kirsch-Pfeffersauce, dazu Schwarzwurzeln, Spekulatius-Crumble und Kartoffelpüree	42,00
Wildragout aus heimischen Wäldern mit Preiselbeer-Birne serviert mit Rosenkohl und Pappardelle	31,50
Zart rosa gebratenes Schweinefilet-Medaillon	32,50
Argentinisches Rumpsteak 200g	38,50
Feines Rinderfilet 180g mit Sherryrahmsauce, dazu Wurzelgemüse und Kartoffelgratin	42,00

## ***Unser Weihnachts-Menü***

Kleiner Feldsalat mit Kartoffeldressing, geröstetem Bacon  
mit Ahornsirup und Croûtons

€€€€

Wildrahmsuppe mit Orangensahne und Mandelsplittern

€€€€

Gebratener Heilbutt auf Champagner-Sauce,  
mit Eismeer-Garnelen, dazu Thai-Spargel und Kartoffelpüree

€€€€

Kalbsfilet unter der Haselnusskruste gebraten  
auf Rotwein-Gewürz-Sauce, dazu Mini-Patisson-Kürbis  
und Grießnocken

€€€€

Lebkuchen-Cheesecake-Törtchen  
mit karamellisierten Orangen und Mandelkrokant

Menü in 3-Gängen (Suppe, Hauptgang, Dessert)      59,50

Menü in 4-Gängen      70,50

Menü in 5-Gängen      95,50

**Desserts**

Lebkuchen-Cheesecake-Törtchen 12,50  
mit karamellisierten Orangen und Mandelkrokant

Schokoladen-Soufflé mit Mohn-Marzipan-Eis 13,50  
und Zwetschgen-Kompott

Spekulatius-Marzipan-Mousse an Blutorangen-Ragout 12,50  
und Zimtnüssen vegan

Westerwälder Käseauswahl vom Hof Wäschenbach 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 Zwetschgen-Kompott 9,90

Walnusseis mit heißer Schokoladensauce 9,90

Zitronensorbet mit Obstsalat 8,90