

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

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

Crémant Framboise	8,80
Crémant de Loire Royal brût AC mit Himbeer-Püree und -Perlen	

Vorspeisen

Ceviche von der Jakobsmuschel
mit Mango, Radieschen und Avocado 18,50

Tatar von der Rinderlende auf Kartoffelrösti
serviert mit Crème fraîche und Forellenkaviar 18,50

Gebackene Rote Bete auf Kichererbserbsencrème
dazu Chimichurri und Naan Brot vegan 13,50

Suppen

Pikante Tomatensuppe aus dem Ofen
mit Kräuter-Croûtons und Crème fraîche 8,50

Schwarzwurzelcrème-Süppchen
mit Chips und Petersilien-Öl vegan 8,50

Klare Ochsenschwanzsuppe mit Gemüse-Julienne
und Grießnocken 9,50

Fleischlos

Kohlroulade mit Erbsen-Nuss-Füllung in Rahm-Sauce 26,00
mit Kartoffel-Sellerie-Crème vegan

Auberginen-Schnitzel mit Gochujang Kartoffelsalat 24,50
verfeinert mit Sesam und Koriander vegan

Gransole-Nudeln mit Zitronen-Basilikum-Füllung 23,50
auf Frischkäse-Sauce, geschmolzenen Tomaten und Burrata

Fisch

Gebratener Wolfsbarsch auf leichter Senf-Sauce 33,00
mit geriebenem Meerrettich, Orangen-Fenchelrisotto & Dill-Öl

Gebratene Jakobsmuscheln mit Grünkohl-Senfsaat 36,00
und Baconchip, dazu Steckrüben-Kartoffelpüree

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

Geschmortes Lammragout in Rosmarinjus 34,00
mit zweierlei Bohnen und gebackenen Parmesan-Kartoffeln

Gebratener Wildschweinrücken 33,50
auf Thymian-Honigsauce, dazu sous vide gegarte Schwarzwurzel
und Rote Bete mit Haselnuss-Polenta

Cordon Bleu vom Kalb 36,50
gefüllt mit Landschinken, Salbei und Blauschimmel-Käse
serviert mit gerahmtem Spitzkohl und Pommes dauphine

Rosa gebratene Entenbrust auf Himbeer-Jus 35,50
mit Fingermöhren und Gnocchi

Unsere Klassiker

Zart rosa gebratenes Schweinefilet-Medaillon 32,00
Argentinisches Rumpsteak 200g 38,00
Feines Rinderfilet 180g 41,50

jeweils serviert mit Portwein-Jus, Schwarzwurzel-Gemüse
und Parmesan-Kartoffeln

Unser Winter-Menü

Tatar von der Rinderlende auf Kartoffelrösti
serviert mit Crème fraîche und Forellenkaviar

€€€€

Schwarzwurzelcrème-Süppchen
mit Chips und Petersilien-Öl

€€€€

Gebratener Wolfsbarsch auf leichter Senf-Sauce
mit geriebenem Meerrettich, Orangenrisotto mit Fenchel und Dill-Öl

€€€€

Gebratener Wildschweinrücken auf Thymian-Honigsauce,
dazu Schwarzwurzel und Rote Bete mit Haselnuss-Polenta

€€€€

Parfait von der Blutorange auf griechischem Joghurt
mit Granatapfelkernen und Granola

Menü in 3-Gängen (Suppe, Hauptgang, Dessert)	53,00
Menü in 4-Gängen	70,50
Menü in 5-Gängen	95,50

Desserts

Crème Brûlée mit schwarzem Johannisbeer-Sorbet, Früchten und Crumble	12,50
Parfait von der Blutorange auf griechischem Joghurt mit Granatapfelkernen und Granola	11,50
Mango-Kokosnusstörtchen auf Schokoladenspiegel und Honig-Crisp <small>vegan</small>	12,50
Westerwälder Käseauswahl vom Hof Wäschenbach Rohmilch-Käse, dazu Feigensenf und Trauben	13,90
Kleine Käseauswahl	7,20

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 heißen Himbeeren	9,90
Walnusseis mit heißer Schokoladensauce	9,90
Zitronensorbet mit Obstsalat	8,90