

HOTEL *Heinz* ★★★★★

Speisekarte

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, Eier und Rindfleisch vom Wällerhof Augst, Altenkirchen WW

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

Wildwurstchen & Wildspezialitäten von Günter Merfels, Wallmerod

Wild von Erhard Vogt, Heilberscheid im Westerwald

Wild von Torsten Völkel, RevierHöhr-Grenzhausen

Wild von Familie Zirfas, Revier Höhr-Grenzhausen & Montabaur

Eier von Eierhandel Nies, Höhr-Grenzhausen

Aperitif-Auswahl – Erfrischendes zum Auftakt

Weißer Traubensecco alkoholfrei Sekthaus Raumland, Flörsheim-Dahlheim	0,1 l	6,80
Momentum Sektmanufaktur Pinot blanc Pinot blanc brüt, Matthias Müller	0,1 l	8,50
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

Pornstar Sprizz Passionsfruchtlikör, Vanillesirup, Sekt, Soda, Maracuja		9,50
--	--	------

Vorspeisen

Gebratener Thunfisch in Knusperkruste 19,50
auf Spinat-Apfel-Salat, grüner Gazpacho-Essenz und Chili-Öl

Ziegenkäse-Crostini mit Honig, Walnüssen 17,50
und marinierten Trauben an Wildkräutersalat

Kräuter-Falafel mit gebratenen Pimentos 16,00
auf Zitronencreme vegan

Suppen

Kraftbrühe vom Westerwälder Freiland-Huhn 9,80
mit Fadennudeln und Gemüse-Julienne

Hummerschaumsüppchen mit gebratener Garnele 10,50

Kartoffel-Bärlauch-Suppe mit Croûtons vegan 9,50

Fleischlos

Fettuccine mit Parmesancreme & schwarzen Trüffel-Spänen, 28,50
dazu frittierter Rucola und gedörnte Tomaten

Westerwälder Bio-Linsenragout vom Anna Hof 23,50
mit Grießnocken und Bärlauch-Pesto ^{vegan}

Zitronen-Polentacreme mit gebratenem grünen Spargel 26,00
dazu Erbsen und Panko-Chili-Crunch ^{vegan}

Fisch

Gebratene Kabeljau-Loins auf Champagnersauce 36,50
dazu Lachs-Nocken, lila Blumenkohl
und in Bärlauch-Pesto gebratene neue Kartoffeln

Gebratene Garnelen in grünem Curry-Sud 32,50
mit sautiertem Pak Choi und Duftreis

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

Kalbsleber Berliner Art an Madeira-Jus, 34,00
 dazu in Panko gebackene Apfelscheiben,
 geschmolzene Zwiebeln und feine Kartoffelcrème

Duett vom regionalen Kaninchen - Rücken & Praliné 35,50
 serviert auf Pommery-Senf-Schaum
 dazu rotes Zwiebelconfit und gebratene Bärlauch-Gnocchi

Frikassee vom Kalbsrücken mit dreierlei sautierten Pilzen, 36,50
 dazu Pappardelle in Morchel-Schaum und frische Kräuter

Entrecôte mit dreierlei Kräuterbutter 36,80
 an Speckbohnen und Rosmarinkartoffeln

Immer wieder ein Genuss - frischer Spargel

Deutscher Stangenspargel (250g) 26,50
 mit Sauce Hollandaise oder geklärter Butter und neuen Kartoffeln

dazu feines Wiener Schnitzel vom Kalb 38,50

dazu Schweinefilet 180g 34,50

dazu Rinderfilet 200g 45,00

dazu Rumpsteak 200g 40,50

dazu Entrecôte 250g 38,50

dazu Label Rouge Lachs 200g 38,50

Unser Frühlings-Menü

Gebratener Thunfisch in Knusperkruste
auf Spinat-Apfel-Salat, grüner Gazpacho-Essenz und Chili-Öl

☪☪☪

Kartoffel-Bärlauch-Suppe mit Croûtons

☪☪☪

Gebratene Garnelen in grünem Curry-Sud
mit sautiertem Pak Choi und Duftreis

☪☪☪

Frikassee vom Kalbsrücken mit dreierlei sautierten Pilzen,
dazu Pappardelle in Morchel-Schaum und frische Kräuter

☪☪☪

Trilogie von der Schokolade
Mousse, Eis und Törtchen trifft auf Rhabarber

Menü in 3-Gängen (Suppe, Hauptgang, Dessert)	59,00
Menü in 4-Gängen	75,50
Menü in 5-Gängen	99,50

Desserts

Quarkmousse auf Hafercrunch mit frischen Himbeeren und Blaubeer-Gel	14,50
Trilogie von der Schokolade Mousse, Eis und Törtchen trifft auf Rhabarber	16,50
Yuzu-Mousse mit Ingwersorbet und Süßkartoffel-Chips ^{vegan}	13,50
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) Versch. Sorten: Schokolade Vanille Walnuss Zitrone Erdbeere und verschiedene vegane Sorten. Bitte fragen Sie uns!	7,50
Vanilleeis mit heißen Himbeeren	9,90
Walnusseis mit heißer Schokoladensauce	9,90
Zitronensorbet mit Obstsalat	8,90