

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, 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, Revier Höhr-Grenzhausen**

**Wild von Familie Zerfaß, Revier Höhr-Grenzhausen & Montabaur**

***Aperitif-Auswahl – Erfrischendes zum Auftakt***

Weißer Traubensecco alkoholfrei Sekthaus Raumland, Flörsheim-Dahlheim	0,1 l	6,80
Momentum Sektmanufaktur Pinot blanc Pinot blanc brut, 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***

Bellini Cipriani Italienischer Apertif auf Weißwein-Basis mit weißem Pfirsichmark	0,1 l	8,00
Bellini Cipriani Zero – alkoholfrei	0,1 l	8,00

***Vorspeisen***

Lauwarmer Brot-Salat mit Pfifferlingen, Pesto und cremiger Burrata	16,50
Gebratener Pulpo auf einem Salat von Tomate, Avocado und Thai Spargel	18,50
Romana-Salat mit Joghurt-Parmesan-Crème, Knoblauch-Chips und Kräuter-Öl <small>vegan möglich</small>	17,50
wahlweise ergänzt mit gebratenen Garnelen	23,50

***Suppen***

Feine Bouillabaisse von Süß- & Salzwasserfischen mit Brioche und Rouille	12,50
Crèmesuppe von roter Paprika & Kokosnuss <small>vegan</small>	9,00

***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 mit Tomaten, Gurken, Rohkost 18,50  
dazu Balsamico-Vinaigrette <sup>vegan</sup> oder Joghurt-Kräuter-Dressing

Wahlweise Salat ergänzt mit:

Streifen vom Westerwälder Wildschwein-Rücken 25,50

Gebratener Geflügelbrust, Pfirsichwürfel und Mandeln 22,00

Sautierten Garnelen in Knoblauch-Öl 25,50

Gebratenen Rinderfilet-Streifen 26,50

***Fleischlos***

Gebackener Feta im Brickteig auf grünem Spargel 26,50  
mit Parmesan dazu Rote Bete-Kartoffel-Püree

Tagliatelle in einer leichten Rahmsauce mit Amalfi-Zitrone 27,50  
dazu sautierte Pfifferlinge & frische Kräuter

***Fisch***

Gebratener Pulpo mit Harissa und Chimichurri-Salsa 36,50  
an Artischocken-Tomaten-Ragout  
und gebackenen Rosmarin-Kartoffeln

Zanderfilet unter einer Rote Bete-Haube 33,00  
dazu sautierte Erbsen und lauwarmer Avocado-Kartoffel-Crème

***Fleisch***

Maispoularde-Brust mit Spinatfüllung an Portwein-Jus  
dazu Spitzpaprika-Tomaten-Gemüse & Kartoffelkuchen 34,00

Gebratenes Lammkarree auf Lavendel-Chili-Jus 37,50  
serviert mit glasiertem grünem Sesam-Spargel, Süßkartoffel-Püree,  
und Salz-Pistazien

Karee vom Duroc-Schwein an Ziegenkäsesauce 32,50  
dazu Bohnen-Cassoulet, Chorizo und Salbei-Polenta-Taler

***Es ist Pfifferlingszeit ...***

Gebratene Pfifferlinge in Butterschmalz 25,50  
mit Rosmarinkartoffeln

Pfifferlinge in Rahm mit Gartenkräutern 23,50  
und hausgemachten Semmelknödeln

dazu feines Wiener Schnitzel vom Kalb +12,00

dazu Schweinefilet 180g +8,00

dazu Rinderfilet 200g +18,50

dazu Rumpsteak 200g +14,00

dazu Entrecôte 250g +12,00

dazu Label Rouge Lachs 200g +12,00

***Unser Sommer-Menü***

Lauwarmer Brot-Salat mit Pfifferlingen,  
Pesto und cremiger Burrata

☪☪☪

Crèmesuppe von roter Paprika & Kokosnuss

☪☪☪

Zanderfilet unter einer Rote Beete-Haube  
dazu sautierte Erbsen und lauwarmer Avocado-Kartoffel-Crème

☪☪☪

Gebratenes Lammkarree auf Lavendel-Chili-Jus  
serviert mit glasiertem grünem Sesam-Spargel, Süßkartoffel-Püree,  
und Salz-Pistazien

☪☪☪

THINK PINK - Variation von Erdbeere & Rhabarber  
Crème, Sorbet, Gel und Sud

Menü in 3-Gängen (Suppe, Hauptgang, Dessert)	59,00
Menü in 4-Gängen	77,50
Menü in 5-Gängen	99,50

***Desserts***

Panna Cotta von Mascarpone auf Karamell-Keks  
mit Himbeer-Miso-Sorbet und frischen Himbeeren 14,50

THINK PINK - Variation von Erdbeere & Rhabarber  
Crème, Sorbet, Gel und Sud 16,50

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