HOTEL Heinz ★★★★S

Speisekarte

HOTEL Heinz ★★★★S

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, 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

Wildwürstchen & Wild-Burger von Wildspezialitäten Zöller, Kammerforst

Wild von Erhard Vogt, Heilberscheid im Westerwald

Wild von Torsten Völkel, Revier Höhr-Grenzhausen

Wild von Familie Zerfaß, Revier Höhr-Grenzhausen & Montabaur

HOTEL Heinz ★★★★S

Aperitif-Auswahl – Erfrischendes zum Auftakt

Weißer Traubensecco alkoholfrei Sekthaus Raumland, Flörsheim-Dahlheim	0,1 l	6,80
Momentum Sektmanufaktur Pinot blanc Pinot blanc brût, Matthias Müller	0,1 l	8,50
Champagner Nicolas Feuilatte, brut	0,1 l	11,00
rosé	0,1 l	12,00
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

Lavendel Spritz *Lavelis Lavendel-Likör mit einem Hauch Tonkabohne 0,0%* *aufgefüllt mit Riesling Sekt und Soda*	8,80

Aperitif

HOTEL Heinz ★★★★S

Vorspeisen

Ziegenkäsecrème auf Dreierlei von der Roten Bete (Gel, Eis, Eingelegtes)	16,50
Kalbfleischscheiben auf Thunfischsauce, Kapernäpfel und gepickelter Chiccorée	18,50
Praliné vom Austernpilz und gebackene Kürbisspalten mit Macadamianüssen und Kokos-Kurkuma Sud vegan	15,50

Suppen

Crèmesuppe von der Martinsgans mit confiertem Gänseklein & Apfelbrunoise	11,50
Kürbis-Kokossuppe mit Kernen & Öl vegan	9,50

Knackig frische Salate

Gemischte Blattsalate mit Tomaten, Gurken, Rohkost dazu Balsamico-Vinaigrette vegan oder Joghurt-Kräuter-Dressing	18,50
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

Vorspeisen & Suppen

HOTEL Heinz ★★★★S

Hauptgerichte

Kürbis-Curry mit Kokosmilch, Edamame, Orange, Koriander und gerösteten Cashewkernen, dazu Basmatireis vegan	26,50
Gebratene Polenta-Schnitte mit sautiertem Rosenkohl, Rote Bete, Kräuterpesto und Pinienkernen vegan	27,50
Kabeljau-Filet unter der Meerrettich-Haselnuss-Kruste an Rahmkraut, gedünstetem Apfel und Kartoffel-Sellerie-Gratin	32,50
Duett vom heimischen Wild – Ragout & Filet nach Angebot dazu Preiselbeersauce, wilder Brokkoli und gebratene Serviettenknödel	
mit Filet vom Westerwälder Reh	36,00
mit Filet vom Westerwälder Wildschwein	34,50
Rinder-Tournedo „Rossini-Art" mit gebratener Gänseleber und Trüffel auf Madeirajus, junge Möhren und Kartoffelpüree	45,00

Bitte beachten Sie auch unseren täglichen Menü-Einleger!

HOTEL Heinz ★★★★S



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.

„Das Beste von der Gans": Brust & Keule, 43,50
dazu Majoransauce, Apfel-Rotkohl, glasierte Maronen
und Kartoffelklöße

Gänsebrust auf Orangen-Sauce 37,50
serviert mit sautiertem Speck-Rosenkohl & Serviettenknödeln

Gänsebraten am Tisch tranchiert

Ganze Gans gefüllt mit Äpfeln & Orangen, p.P. 49,00
dazu reichen wir kräftige Gänsesauce, Maronen,
Rosenkohl, Rotkohl und zweierlei Klöße

(Bestellbar immer zu je 4 Personen – Vorbestellung nötig)

HOTEL Heinz ★★★★S

Unsere Steak-Klassiker

Zart rosa gebratenes Schweinefilet-Medaillon	32,00
Argentinisches Rumpsteak 200g	38,00
Feines Rinderfilet 180g	41,50
Brasilianisches Entrecôte 250g	36,00
Norwegisches Lachsfilet 200g	36,00

Dazu servieren wir drei Beilagen nach Wahl:

- Kräuterbutter | Café de Paris-Butter | Madeirajus
- Pfannengemüse | Röstzwiebeln | Salat | wilder Brokkoli
- Pommes frites | Süßkartoffel-Pommes | Kartoffelpüree | Kartoffel-Sellerie-Gratin | Kroketten | Tagliatelle

Am Tisch tranchiert

Chateaubriand - am Stück gebratenes Rinderfilet mit Café de Paris-Butter, Sauce Bernaise, Gemüseauswahl und zweierlei Kartoffelbeilagen Ihrer Wahl (ab 2 Pers. / p. Pers.)	56,00

HOTEL Heinz ★★★★S

Desserts

Gebackenes Vanilleeis mit Marzipan dazu Pralinensauce und Beerencoulis	14,50
Sanddorn-Sorbet auf Quittenkompott mit Vanille & Ahornsirup und Buchweizen-Crunch 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

Hinweis zur Allergen-Kennzeichnung

Gerne reichen wir auf Wunsch eine Karte mit Kennzeichnung der entsprechenden Allergene und Stoffe, die Unverträglichkeiten auslösen können. Im Rahmen der EU-Lebensmittelverordnung müssen zahlreiche Zutaten wie Sellerie, Senf, Essig, Fisch, Nüsse, Milch, Getreide usw. in frisch zubereiteten Speisen gekennzeichnet sein. 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.