



Unsere Kartoffeln kommen vom landwirtschaftlichen Betrieb aus Neuratzendorf

## Montag

### Vorweg

Consommé vom Galloway mit Fleischklößchen  
10,50 €

### Hauptgänge

#### Fleisch:

Rosa gebratene Lammhüfte an Schalottenjus mit Süßkartoffelpüree und gebratenen Champignons  
28,50 €

#### Fisch:

Gebratenes Lachsfilet an Rahmkohlrabi mit Dillkartoffeln vom Hof Grapengeter  
26,50 €

#### Vegetarisch:

Blumenkohl-Spargel-Curry mit Basmatireis  
24,50 €

## Dienstag

### Hauptgänge

#### Fleisch:

Gebratene Maishähnchenbrust mit Zuckerschoten und Herzoginkartoffeln  
26,50 €

#### Fisch:

Gebratenes Dorschfilet mit Schnittlauchsauce und wildem Brokkoli dazu Püree von der violetten Karotte  
26,50 €

#### Vegetarisch:

Rote Beete Gnocchi mit Kräuterpesto und Hirtenkäse dazu Walnüssen  
24,50 €

### Dessert

Rhabarber-Panna-Cotta  
10,50 €

\*Bei Allergien oder Unverträglichkeiten fragen Sie bitte unser Servicepersonal nach unseren Allergen – Karte  
\*Alle Preise gelten inkl. MwSt.

# HOTEL HOHE WACHT

Hotel Resort Spa · Aparthotel

## Unsere täglichen Empfehlungen des Halbpensionsmenüs

## Mittwoch

### Vorweg

Paprika-Anti-Pasti mit altem Balsamico und mariniertem Blattsalat  
10,50 €

### Hauptgänge

#### Fleisch:

Geschmorter Braten vom Galloway an bunten Kartotten mit Serviettenknödel  
28,50 €

#### Fisch:

Dorade -im Ganzen gebraten- mit Kartoffel-Zucchini-Gemüse und Thymianbutter  
28,50 €

#### Vegetarisch:

Penne mit Linsen-Gemüsebolognese -vegan-  
24,50 €

## Donnerstag

### Hauptgänge

#### Fleisch:

Rosa gebratene Kalbssemerolle mit Portwein Jus, Blumenkohl "polnisch" und Kartoffel-Mousseline  
28,50 €

#### Fisch:

Gebratenes Wolfsbarschfilet mit Ratatouille und Kräuterreis  
26,50 €

#### Vegetarisch:

Veganes Soja „Schnitzel“ auf lauwarmen Kartoffel-Gurken-Salat  
24,50 €

### Dessert

Holsteiner Rote Grütze mit Stracciatella Eis  
10,50 €

**RINGHOTELS**  
Echt HeimatGenuss erleben

## Freitag

### Vorweg

Kohlrabi-Cremesuppe mit Cashewkernen  
10,50 €

### Hauptgänge

#### Fleisch:

Gebratenes Schweinefilet mit Rosmarinjus und Kartoffel-Pastinaken-Stampf  
26,50 €

#### Fisch:

Gebratenes Zanderfilet mit getrüffeltem Rahmspitzkohl und Risoleekartoffeln  
26,50 €

#### Vegetarisch:

Tagliatelle mit Bärlauchpesto und Pinienkerne dazu Kirschtomaten  
24,50 €

## Samstag

### Vorweg

Melonen-Radieschen-Tatar mit Parmaschinken und Kresse dazu Rucola  
10,50 €

### Hauptgänge

#### Fleisch:

Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Bernaise und grünen Bohnen dazu Holsteiner Drillinge  
28,50 €

#### Fisch:

Im Ganzen gebratene Scholle mit Speckbutter und Petersilienkartoffeln  
28,50 €

#### Vegetarisch:

Falafel mit dreierlei von der Erbse und Joghurtcreme  
24,50 €

## Sonntag

### Hauptgänge

#### Fleisch:

Rinderragout vom Galloway mit Cranberrys und Perlzwiebeln dazu Pappardelle  
28,50 €

#### Fisch:

Gebratenes Rotbarschfilet mit Kichererbsen-Spinat-Curry  
26,50 €

#### Vegetarisch:

Ricotta-Spinat-Ravioli mit Salbeibutter und marinierten Blattsalaten  
24,50 €

### Dessert

Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern und Himbeersorbet  
10,50 €

**epona**

Regionales Gemüse von unserer schönen Holsteinischen-Schweiz