



Fröhlich Köche

HOTEL RESTAURANT

Empfehlung der Saison

Aperitif

Rosato Tonic

Hibiskus- & Orangenblütenlikör, kombiniert mit herbem Tonic Water & frischer Limette 6,50 €

Wein

2023er Lieblingswein
Weißweincuvée, trocken
Weingut Zur Schwane, Franken
Frischer und fruchtiger Weißwein mit Noten von Pfirsich und Birnen
0,2 l 7 € // 0,75 l 22 €

Regionales zum Aufwärmen

Creydt's
Roter Glühwein 4,50 €
Oder
alkoholfreier Winter-Apfel 4,20 €

Vorweg

Selleriesuppe
Croutons I Trüffelöl
6,00 €

Hauptgang

Gebratenes Fielt vom Skrei Winterkabeljau
Kartoffel-Steckrüben-Ragout I Zitronensauce
23,50 €

Dessert

Mousse von der Tonkabohne im Baumkuchenmantel
Himbeeren I Schoko-Erde
6,50 €

als 3-Gang-Menü zzgl. Getränke: 32,50 €

Digestif

Jonagold Apfelbrand oder Johannisbeerlikör I Scheunenbrennerei Strautmann, Bodenfelde
2 cl 5,00 €



Fröhlich Köche

HOTEL RESTAURANT

Vorspeisen

Selleriesuppe Croutons | Trüffelöl 6,00 €

Rinderkraftbrühe Nudeln | Eierstich | Gemüse 6,50 €

Zum Teilen ab 2 Personen: 13,00 €

Pizzabrot belegt mit

- eingelegtem Kürbis, Kürbiskernen & Parmesan
- Grillgemüse & Parmesan

Gemischter Salat 6,00 €

Rohkost und Blattsalate | Joghurtdressing

- *alternativ mit Zitronenvinaigrette (vegan)* -

Hauptgänge

Mit Kürbis gefüllte Ravioli 18,00 €

Pilze in Rahm | Rosenkohl | Kirschtomaten | Parmesan

Vegane Kartoffelgnocchi 16,50 €

Tomatensauce | eingelegter Kürbis | Kichererbsen

Burger – der Klassiker!

> mit Rindfleisch-Patty | Pilzen | Käse | Bacon | Salat | Tomate | Gewürzgurke 11,90 €

> veganer Zucchini-Linsen-Patty | Käsealternative | Salat | Tomate | Gurke 10,90 €

- *mit Pommes* - +3,50 €

Zwei kleine Haxen auf Sauerkraut 15,00 €

dazu Kartoffelpalten

Schweinefilet im Flädemantel 22,00 €

Blattspinat | Rahmsauce | Rösti



Fröhlich Köche

HOTEL RESTAURANT

Gänsekeule 27,00 €

Apfelrotkohl | gefüllter Schmorapfel | Knödel | Orangensauce

Pizzabrot belegt mit je 13,00 €

- eingelegtem Kürbis, Kürbiskernen & Parmesan
- Grillgemüse & Parmesan

Sollinger Bachforelle, im Ganzen gebraten 21,00 €

(von Dieter Utermöhle aus Schönhagen)

gemischter Salat | Salzkartoffeln | Butter

Skrei-Filet mit Kräuterkruste 21,50 €

Gemischter Salat | Salzkartoffeln

Roulade vom Seelachs gefüllt mit Lachs, Spinat und Parmesan 22,00 €

Kräutersauce | Gemischter Salat | Kartoffeln

Großer gemischter Salat gebratene Rindersteakstreifen 17,00 €

Jägerschnitzel 17,50 €

Champignon-Rahm-Sauce | Pommes frites

mit gemischem Salat: +5,50 €

Cordon Bleu vom Schwein 19,50 €

gemischter Salat | Pommes frites

Hirschkalbsbraten 24,90 €

Rotkohl | Kroketten | Birnenragout | Preiselbeeren

Rumpsteak 250g Rohgewicht 29,00 €

Pfannengemüse | Rosmarinkartoffeln | hausgemachte Kräuterbutter

Filetsteak 200g Rohgewicht 31,00 €

Pfannengemüse | Rosmarinkartoffeln | hausgemachte Kräuterbutter

Portion Ketchup, Mayonnaise oder Senf je 0,50 €

Bei Umbestellungen berechnen wir einen Aufschlag von 1,50 € pro Gericht



Fröhlich Höche

HOTEL RESTAURANT

Dessert

| | |
|--|--------|
| Crème Brûlée | 5,50 € |
| Himbeersorbet | |
| Mini-Germknödel mit Bratapfelfüllung | 6,00 € |
| Vanillesauce, Mohn | |
| Mousse von der Tonkabohne im Baumkuchenmantel | 6,50 € |
| Himbeeren Schoko-Erde | |
| 2 Kugeln Vanilleeis mit Schokosauce | 5,50 € |
| gesüßte Sahne Eiswaffel | |
| Schokokuchen mit flüssigem Kern (vegan) | 7,00 € |
| dazu Orangensorbet | |
| Schwedeneisbecher | 6,50 € |
| 2 Kugeln Vanilleeis Apfelmus Eierlikör gesüßte Sahne Eiswaffel | |
| Vanilleeis & Espresso | 4,00 € |
| 1 Kugel Vanilleeis serviert mit einer Tasse Espresso | |

Eissorten

| | |
|--|------------------|
| Vanille Schokolade Erdbeer Stracciatella Walnuss | pro Kugel 1,30 € |
| Orangensorbet Himbeersorbet Pistazie Zimt | pro Kugel 1,60 € |