

Hotel Scheidberg

RESTAURANTKARTE

den Augenblick bewusst erleben

Kürbissuppe

Hausgemachter Graved Lachs

mit warmem Kartoffel Gratin
dazu Honig-Senf Dressing

(4,7,10)

EUR 16,50

Guten Appetit!

VORSPEISEN / SALAT

Norwegische Lachsmedaillons sanft gegart

mit saisonalen Salaten
verfeinert mit hausgemachten
Himbeerdressing

(4)

EUR 19,00

Gebratene Poulardenbruststreifen

mit saisonalen Salaten
verfeinert mit hausgemachten
Himbeerdressing

EUR 17,50

Kleiner Beilagensalat

EUR 8,50

EINE GUTE SUPPE

Süppchen vom Hokaidokürbis

mit eigenen Kernen und Öl

(7)

EUR 7,50

Toskanische Tomatencreme

mit Knoblauch und Kräutern verfeinert

Basilikum Nockerl

(1,7)

EUR 7,50

Pfifferlingsrahmsüppchen

mit Kräutern, Baconstreifen
und Weißwein abgeschmeckt

(7,9)

EUR 8,50

KLEIN ABER FEIN

Tagliatelle aglio, olio e peperoncino

Hausgemachte Nudeln mit Olivenöl,
Knoblauch, Tomaten und Peperoni
zubereitet.

Gereifter Pecorino Käse
-scharf-
(1)

EUR 16,50

Süßkartoffel mit Grillgemüse

Schnittlauchcreme
(7)

EUR 12,50

Gebratene Garnelen auf

Avocado-Mango-Salat
(2)

EUR 16,50

VOM KALB

Zartes Kalbsrückensteak

mit sautierten Champignons,
Rahmmöhren und Bandnudeln

(1,7)

EUR 38,50

Wiener Kalbsschnitzel

mit Zitrone, Wildpreiselbeeren,
Pommes Frites, Salat

(1)

EUR 28,50

Züricher Geschnetzeltes vom Kalb

mit hausgemachten Spätzle, Salat

(1,7)

EUR 28,50

RIND

Argentinischer Rinderrücken rosa gebraten

Pfeffersauce und Kräuterbutter,
gegrillter Maiskolben

(7)

EUR 38,50

wählen Sie dazu:

Steakhouse Pommes

oder

Pommes Frites

oder

Gratin Kartoffeln

(7)

ETWAS ANDERES

Norwegischer Fjord Lachs

Weißwein-Kräuter-Sauce,
Tomaten, Tagliatelle und Rucola

(1,4,7)

EUR 28,50

Hirschkeule in Wacholderrahm

Apfelrotkraut, Hoorische

(7)

EUR 26,50

Asiatisches Thai Curry

aus der Hühnerbrust,
frisches Gemüse, Kokosmilch,
Basmatireis

(11)

EUR 24,50

Maispoulade an Orangenjus

Paprika-Zucchini-Gemüse, Kartoffelstampf

(7)

EUR 26,50

FINALE

Nordische Beerengrütze

mit Bourbon Vanillesauce

(7)

EUR 9,50

Warmer

Rhabarber-Erdbeer-Crumble

Vanilleeis

(1,7)

EUR 9,50

Mousse au Chocolat

zweierlei Schokoladenmousse
mit Sesam-Karamell, Erdbeermark

(7,11)

EUR 12,50

APERITIF / DIGESTIF

Martini	4,80 €
Sherry	4,80 €
Ricard / Pernod	4,80 €
Portwein	4,80 €
Campari Orange oder Soda	8,50 €
Aperol Spritz	8,50 €
Hugo	8,50 €
Lillet Berry	8,50 €
Gin Tonic	8,50 €
Glas Haussekt	5,50 €
Sekt Orange	5,50 €
Kir Royal / Sekt	7,50 €
Averna	4,80 €
Baileys (7)	4,80 €
Ramazotti	4,80 €
Grappa	4,80 €
Fernet, Jägermeister	4,80 €
Whiskey	4,80 €
Brandy Veterano	4,80 €

Brennerei Mühlenthal 2cl

Mirabelle, Haselnuss	5,80 €
Kirsch, Holunder	5,80 €
Williams, Pflaume	5,80 €
Weinbergpfirsich	5,80 €

GETRÄNKE

Bier

Bitburger Pils vom Faß 0,3l	3,60 €
Bitburger Pils vom Faß 0,5l	4,80 €
Radler/Colabier vom Faß 0,3l	3,40 €
Bitburger 0,0% 0,33l	3,60 €
Gründels fresh alkoholfrei	3,60 €
Weizenbier hell,dunkel,alkoholfei	4,80 €

Offene Weine 0,25l

Riesling	7,50 €
Grauer Burgunder	7,50 €
Rose	7,50 €
Bordeaux	7,50 €
Cotes du Rhone	7,50 €
Weinschorle	7,00 €

Für mehr Auswahl reichen wir gerne unsere Weinkarte

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Mineralwasser Gerolsteiner 0,75l	8,50 €
ohne Kohlensäure 0,75l	8,50 €
Gerolsteiner Mineral 0,25l	2,90 €
Coca Cola 0,2l	2,90 €
Coca Cola 0,4l	4,80 €
Coca Cola light 0,2l	2,90 €
Coca Cola Zero 0,2l	2,90 €
Fanta 0,2l	2,90 €
Sprite 0,2l	2,90 €
Apfelsaft 0,2l	3,20 €
Orangensaft 0,2l	3,20 €
Multivitaminsaft 0,2l	3,50 €
Johannisbeersaft 0,2l	3,50 €
Saftschorle 0,2l	2,90 €
Saftschorle 0,4l	4,80 €
Bitter Lemon 0,2l	3,50 €
Tonic 0,2l	3,50 €
Wild Berry 0,2l	3,50 €

WARMER GETRÄNKE

Tasse Lavazza Kaffee Crema	2,80 €
Cappuccino (7)	3,50 €
Latte Macchiato (7)	3,80 €
Milchkaffee (7)	2,40 €
Espresso	2,60 €
Doppelter Espresso	4,00 €
Kakao ohne Sahne (7)	4,00 €
Irish Coffee (7)	8,50 €

Tee aus dem Hause Ronnefeldt

Darjeeling Summer Gold	3,50 €
English Breakfast	3,50 €
Earl Grey	3,50 €
Bergkräuter	3,50 €
Sweet Berries	3,50 €
Refreshing Mint	3,50 €
Morgentau	3,50 €