

„ Jetzt genießen – den Sommer schmecken “

kalte und warme Vorspeisen:

*kleine Blattsalate in weißem Balsamiko/ gebratenen Riesengarnelen/
Bärlauchschmand 13,50*

*nussiger Blattsalat/ Balsamikovinaigrette/ Paprika/ Mozzarella/
Sonneblumenkerne/ Croutons 9,80*

unsere Suppe:

*erfrischender Cappuccino von der Schlangengurke/ Schinkenstreifen/
feiner Milchschaum 7,80*

Hauptgänge:

*Schollenfilet in der Kräuter-Eihülle/ Kartoffelrahmpüree/
Blattsalate in Joghurtdressing 23,50*

„Geschnetzeltes Züricher Art“

*feine Schweinefiletspitzen/ Champignons/ Rahm/ Kräuter/
buntes Gemüse/ hausgemachte Herzoginkartoffeln 22,00*

„Rinderfiletsteak vom Grill“

auf Rotweinbuttersauce/ kleine Gemüse umlegt/ Gratin-Kartoffeln 36,50

„Rehkeule“

*zarte Scheiben/ Preisselbeerjus/ sahniger Wirsing/
hausgemachte Semmeltaler 23,00*

Perlhuhnbrust „Zitronenpfeffer“/

Paprika-Zucchini Gemüse/ hausgemachte Herzogin-Kartoffeln 21,00

*Sehr verehrter Gast – Unsere Gerichte werden ohne Zugabe von Zusatzstoffen und Konservierungsstoffen zubereitet.
Eine evtl. Abweichung kann sich trotz sorgfältiger Planung ergeben. Bei speziellen Lebensmittelunverträglichkeiten wenden Sie sich bitte
an unsere Servicemitarbeiter. Wir deklarieren Informationen zu Allergenen in einer gesonderten Karte.*

Gerne nehmen wir Ihre Umbestellung entgegen. (0,50 Euro)

Regionales, klassisches und andere Genüsse

Vorspeisen oder für den kleinen Hunger:

Tranchen von hausgebeiztem Lachs mit knackigen Salaten in Balsamico,
Honig-Senfzillsauce, Baguette 13,50

*

knackige Rohkostsalate und Blattsalate in Frenchdressing mit feinen Kräutern,
einer Maispouardenbrust und Mangochutney, dazu Baguette 13,80

*

feine marinierte Rohkostsalate und knackige Blattsalate in Joghurdressing
garniert mit Tomaten, Gurken und Gartenkräutern

klein: 4,50 größer als Vorspeise: 8,00

Suppen:

klare Rindfleischsuppe mit hausgemachten Klößchen, Gemüse und Kräutern 5,60

*

hausgemachte deftige Gulaschsuppe mit Zwiebeln,
Kartoffelwürfeln und Paprika (0,5ltr.), dazu Baguette 7,80

*

Cremesuppe von Gemüse / eigene Einlage / Speckchip 7,80

Hauptgänge:

"Filetteller" zarte Schweinemedailles
mit einer milden Dijonsensauce an buntem Gemüse, dazu Bratkartoffeln 18,50

**

"Holzfällersteak"

ein saftiges Schweinerückensteak mit geschmortem Speck und Zwiebeln,
dazu Gratin Kartoffeln und Tomatenscheiben in Kräutervinaigrette 18,50

*

Das Beste von der Mais-Pouarde die Brust, saftig gebraten,
auf Curryrahmsauce mit Früchten in Mandelkrumme gebacken,

dazu Kroketten 18,00

*

zwei kleine Lummerschnitzel mit wahlweise eine pikante Paprikasauce
oder Champignonrahmsauce,
dazu Pommes Frites und ein gemischter Salatteller 16,80

Teilen Sie uns Ihre kulinarischen Wünsche mit – „vieles ist möglich“

Alle Preise in Euro inkl. MwSt. Änderungen vorbehalten!*

Hauptgänge:

"Pfeffersteak" ein saftiges Rinderrückensteak
an einer Rahmsauce mit grünem Pfeffer, dazu buntes Gemüse der Saison
und hausgemachte Herzoginkartoffeln 24,00

*

"Münsterländer Zwiebelfleisch" gekochtes Rindfleisch in süß-saurer Zwiebelsauce
mit Salzkartoffeln und gemischtem Blattsalat 16,00

*

"Keglertoast" ein saftiges Putensteak auf Toast mit geschmorten Champignons,
Zwiebeln und Käse überbacken, dazu Macaire Kartoffeln 15,80

Vegetarische Leckereien !

„Bärlauchnudeln“

„feine Bandnudeln in Bärlauchpesto geschwenkt mit gehobeltem Parmesankäse

„kleine“ Portion: 8,50

„große“ Portion: 10,80

*

hausgemachte Bratlinge vom Grünkern mit geschmorten Zwiebeln, Champignons und
Gartenkräutern, auf rahmigem Wirsinggemüse, dazu Macaire Kartoffeln 13,50

Fisch aus Fluß und Meer

Norwegischer Lachs ein zartes Salmfilet in Butter gebraten
auf Rahmwirsinggemüse, dazu Butterkartoffeln 23,50

*

Filet vom weißen Wels in einer krossen Krumme gebraten
mit Rieflingsahne auf Blattspinat, dazu Butterkartoffeln 18,00

Gerne nehmen wir Ihre Umbestellung entgegen. (Aufpreis 0,50 Euro)

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

Änderungen vorbehalten!

Und so funktioniert es:

Himmelmanns fliegender Teller

Genießen Sie Ihr Essen wie im Restaurant, nur zuhause.

Wir servieren gerne auf vorgeheiztem Porzellanteller und verpacken in eine Thermobox. (auf Vorbestellung)

*Bitte die **vorgereinigten** Teller am nächsten Tag zurückbringen !*

(Nach HACCP Richtlinie reinigen wir selbstverständlich alles nochmals professionell in Gewerbespülmaschinen)

Einfach „kontaktlos“ vor die Tür am Hotel-Parkplatz stellen.

Wir nehmen jederzeit ihre Vorbestellung entgegen.

Abholzeiten:

Mittwoch bis Samstag von 16:00 – 20:00 Uhr,

Sonntags ab 11:30 Uhr und ab 17:00 Uhr

Abweichend auf Anfrage!

www.Hotel-Himmelmann.de

Tel.: 02360 99 93 0