

DAS CREDO UNSERER KÜCHE – FEIN, FRISCH UND MIT PFIFF

Speisekarte

*Unsere feinen
Köstlichkeiten
ab 12.00 Uhr für Sie*

*Einen guten Appetit und viele erholsame Stunden in unserem Hause, wünschen
Ihnen die gesamte Mannschaft des "Hotel am Schlosspark", eine leidenschaftlich
kochende Küchenbrigade und Ihr Küchenchef Kai Fischer!*

Vorspeisen und Salate

*Hausgebeiztes Saiblingsfilet
auf Speck-Zwiebel-Waffel,
Trüffelcreme und marinierten Melonenbällchen*

14,10 €

★

*Gemüsesoufflé
auf lauwarmen Salat von Spitzkohl und Walnüssen
und Parmesan*

10,60 €

★

*In Butter sautierte Jakobsmuscheln
mit Anis und Rosmarin
auf Tomaten-Sellerie-Tatar
und Salat von Quinoa und Kräutern*

14,90 €

★

*Großer Salatteller
wahlweise mit:
Schinken- und Käsestreifen
oder Putenbruststreifen oder gekochtem Ei*

12,50 €

★

*Tranchen vom rosa Lammrücken
auf Balsamico-Schalotten-Pflaumen-Confit
und Kartoffel-Speck-Espuma*

14,60 €

Suppen

*Klare Rinderbouillon
mit Kräuter Flädle und Parisienne Gemüse*

5,80 €

*

*Suppe von der Schwarzwurzel
mit Cranberries und Pumpernickel*

4,10 €

*

Vegetarisch

*Rote-Beete-Risotto
mit gerösteten Erdnüssen, Pecorino
und hausgemachten Reisplätzchen*

11,90 €

Vegan

*Gebackene Austernpilze
auf Gemüse von Paprika und Zucchini,
Rosmarin Polenta und Hafermilch-Safran-Sauce*

12,80 €

Hauptspeisen

*Geschmorte Spanferkelbäckchen
an Süßkartoffelcreme, verfeinert mit Erdnussbutter,
lauwarmen Kirschtomaten und Frühlingszwiebeln,
Barolosauce*

15,10 €

★

*Gefüllte Perlhuhnbrust
auf sautierten Zucchiniwürfeln
und hausgemachtem Polentastrudel*

15,90 €

★

*Sous vide gegartes Lammkarree
an gebutterten Zuckerschoten,
mediterranem Muffin und Rotweinschaum*

21,90 €

★

*Tafelspitz vom Kalb
mit Salzkartoffeln, Meerrettichsauce
und Rote Beete Salat*

13,50 €

Regionale Küche

*Dreierlei von der Thüringer Bratwurst
(Wild, Schwein und Rind)
auf Champagnerkraut,
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln*

16,20 €

*

*Gönnataler Putenschnitzel
mit Pommes frites
und Marktgemüse*

14,90 €

*

*Rinderroulade nach „Oma´s Art“
mit Rotkohl und Thüringer Klößen ***

15,50 €



[www.kinderhospiz-[®]
mitteldeutschland.de](http://www.kinderhospiz-mitteldeutschland.de)

*** Wir unterstützen das*

Pro verkaufte Rinderroulade spenden wir einen Euro.

Genüssliches aus Fluss und Meer

*Piccata vom Steinbutt
sautierter Thaispargel, Sepia-Nudeln
und roter Paprika-Schaum*

21,90 €

★

*Gebratenes Forellenfilet
mit Kirschtomaten und Kartoffelbällchen
Zitronen-Nuss-Butter
und kleinem Salat*

15,50 €

★

*Gebratene Riesengarnelen
auf Spirelli
Sahne-Dillrahm
und Rucola*

14,20 €

DAS CREDO UNSERER KÜCHE – FEIN, FRISCH UND MIT PFIFF

Sehr geehrte Gäste,

sollten Sie in unserer Auswahl nicht fündig geworden sein, äußern Sie bitte Ihre Wünsche. Das Küchenteam bereitet gern die Speisen zu, sofern verfügbar und umsetzbar. Alle Hauptgerichte sind auch als kleinere Portion erhältlich.

Unser Haus ist Mitglied bei dialia® - dem Gesundheitsnetzwerk „Diabetiker auf neuen Wegen“. Sollten Sie die Menge der Broteinheiten einzelner Gerichte benötigen, reichen wir Ihnen diese gerne nach.

Unser Qualitätsversprechen

Um unserer Verantwortung an Mensch, Umwelt und Natur gerecht zu werden, legen wir Wert auf die Regionalität unserer Produkte, um Ihnen zum einen Frische garantieren zu können und zum anderen den Energieverbrauch aufgrund kurzer Wege so gering wie möglich zu halten.

Laut EU-Verordnung müssen wir Sie darauf aufmerksam machen, dass bestimmte Zutaten oder Erzeugnisse, die bei der Herstellung von Lebensmitteln verwendet werden und darin verbleiben bei manchen Menschen Allergien und Unverträglichkeiten verursachen, die teilweise die Gesundheit der Betroffenen gefährden können. Deshalb halten wir dafür ein Verzeichnis vor, indem die vorbenannten Stoffe gekennzeichnet sind. Bitte wenden Sie sich bei Fragen dazu an unsere Mitarbeiter. Vielen Dank,

Unsere Küche verzichtet komplett auf die eigene Zugabe von Geschmacksverstärkern, künstlicher Aromen und künstlicher Farbstoffe, dennoch besitzen manche, von uns eingesetzte Produkte, diese Stoffe von Grund auf. Hierbei handelt es sich zum Beispiel um Mittel der Haltbarmachung und der Farberhaltung bei Wurstwaren. Alle anderen Zutaten sind Speisekarten kenntlichmachungsfrei. Wir werden dennoch den Einsatz diese Grundprodukte so gering wie möglich halten! Sollten Sie an einer Glutenunverträglichkeit leiden, so geben Sie uns bitte Bescheid. Glutenfreies Brot, glutenfreie Nudeln sind stets vorrätig, Bindemittel für Saucen und Dressings sind glutenfrei.

