



Heimat & Genuss Menü

Carpaccio vom Hirschrücken, aromatisiert mit Trüffelöl, Zitronenschale und Grana Padano

Thinly sliced deer seasoned with truffle oil, lemonpeel
and Grana Padano

Gelbe Paprikasuppe mit Kokosmilch und Zitronengras

Yellow bellpepper-soup with coconutmilk and lemongrass

Lammkarree unter der Kräuterkruste auf Paprika-Zucchini-Gemüse

Rosmarinkartoffeln und Thymianjus

Roasted rack of lamb gratinated with herbals,
mixed vegetables with paprika and zucchini, potatoes with rosmary





Joghurt-Zitronen-Creme mit Heidelbeerkompott

Yogurt-lemon-creme with blueberry-compote









Menü komplett	37,00
Drei Gang mit Vorspeise	33,00
Drei Gang mit Suppe	31,00

**Wir kochen immer mit Wein.
Manchmal geben wir ihn auch ins Essen**

Suppen und Kleinigkeiten

Suppe von Pfifferlingen mit Riesling und Rahm soup of wild mushrooms with Riesling	 	6,00
Suppe von gelber Paprika mit Kokosmilch, Chili und Zitronengras Yellow bellpepper-soup with coconutmilk, chili and lemongrass	 	6,50
Dünn aufgeschnittenes rosa gebratenes Roastbeef mit Bratkartoffeln und Remouladensauce Thinly sliced roastbeef with baked potatoes and sauce remoulade		12,50
Risotto mit Pfifferlingen, Riesling und Grana Pardano Risotto with wild mushrooms, Riesling & Grana Pardano	 	9,90
Garnelenpfännchen Garnelen in Knoblauchöl mit Chili und Kräutern in der Eisenpfanne serviert Prawns fried in garlic oil, chili and herbs served in a pan		13,90
Carpaccio vom Hirschrücken aromatisiert mit Trüffelöl, Zitronenschale und Grana Padano Thinly sliced deer and tasty with truffle oil, lemon and Grana padano		13,90

Salate



Kleiner gemischter Salat Small mixed salad	 	6,00
In Knoblauchöl gegrillte Garnelen auf buntem Salat Prawns fried in garlic oil, served on a mixed salad	 	14,90
Gebackener Ziegenkäse im bunten Salat mit Kürbiskernöl und karamellisierten Walnüssen Baked goat cheese on salad with pumpkinseed oil, caramelized nuts	 	13,00
Sommerlicher Salatteller mit gegrillten Lammkoteletts Mixed salad with grilled lamb chops	 	15,90

Fisch








Gegrilltes Filet von der Dorade auf Paprika-Zucchini-Gemüse Grilled sea bream fillet on paprika and zucchini vegetables		17,90
Schollenfilet in Butter gebraten mit Salzkartoffeln und Salat Panfried filet of plaice with boiled potatoes and salad		18,90

- Der beste Fisch ist immer noch der Schnitzel -

Henning's Kochwerkstatt

<p>Klassisches Wiener Schnitzel vom Kalb mit Zitrone, Preiselbeeren, Pommes Frites und Salatbouquet Escallops of veal with lemon, pommes frites and salad</p>	 ½ Port.	<p>19,50 15,50</p>
<p>Kalbsleber „Berliner Art“ mit Kartoffelpüree, geschmorte Apfel- und Zwiebelringe, Thymianjus und Salat Liver of veal with stewed apple and onion rings thyme sauce and salad</p>	<p>½ Port.</p>	<p>18,90 14,50</p>
<p>Medaillons vom Eifler Schwein mit Rahmpfifferlingen Salzkartoffeln und kleinem Salat Filet from pork with creamy wild mushrooms, boiled potatoes and side salad</p>		<p>22,90</p>
<p>Pfeffersteak vom argentinischen Rumpsteak Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Blattsalat Peppered Sirloinsteak, herbal butter, fried potatoes, salad</p>		<p>24,50</p>
<p>Lammkarree unter der Kräuterkruste auf Paprika-Zucchini-Gemüse, Rosmarinkartoffeln, Thymianjus Roasted rack of lamb gratinated with herbals, on paprika-zucchini-vegetables and potatoes with rosmmary</p>		<p>26,00</p>

Sweet dreams...

Cassis-Sorbet mit Riesling-Sekt aufgegossen Cassis-sorbet with sparkling wine		7,00
„Affogato al Caffè“ Vanilleeiscreme mit heißem Espresso vanilla icecream with hot espresso		5,00
Joghurt-Zitronen-Creme mit Heidelbeerkompott Yogurt-lemon-creme and blueberry compote		7,50
Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern und einer Eispraline Warm chocolate soufflé and ice cream		7,50
Sorbetvariation Mango, Cassis, Himbeer Mixed sorbet with mango, cassis, raspberry	 	7,00
Geschmackskanone Vanilleeis mit Chili, Kürbiskernöl und Balsamico Vanilla icecream with pumkinseedoil, chili and balsamico glace		7,00
Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne Applestrudel with vanilla-icecream and whipped cream		7,50
Geschabter „Klosterkäse“ mit Preiselbeeren Cloister cheese with Cranberry jam		8,90

Hochprozentig Süßes von unserem Spirituosenwagen

Grand Manier auf Eis	4 cl	6,00
Cointreau auf Eis	4 cl	6,00
Bailey's auf Eis	4 cl	6,00
Heißer Amaretto mit Sahne	4 cl	6,00
„Kosakenzipfel“ Espresso mit Kaffeelikör und Sahne	4 cl	6,00

Bei Bedarf fragen Sie nach der Liste mit den ausgewiesenen Allergenen.

Legende der Zusatzstoffe: 1-Konservierungsmittel, 2-Säuerungsmittel, 3-Pökelsalz, 4-Farbstoff-



glutenfrei



vegetarisch





Central Hotel

★ ★ ★ Superior
