

HOTEL *Heinz* ★★★★★

Speisekarte

HOTEL *Heinz* ★★★★★

Liebe Gäste,

wir freuen uns über Ihren Besuch und möchten Ihnen eine genussvolle Zeit bereiten! Bei uns erwartet Sie eine authentische, handgemachte Küche ohne künstliche Geschmacksverstärker und Zusatzstoffe.

Wir legen Wert auf alte Klassiker wie Omas Roulade, gute Schmorgerichte und saisonale Spezialitäten, kochen aber auch gerne einmal mit exotischen Gewürzen und modernen Einflüssen. Wo es sinnvoll machbar ist, beziehen wir Zutaten aus der Region – aktuell zum Beispiel:

Kartoffeln, Rote Bete, Sellerie, Zwiebel, Petersilie, Bohnen, Zuckerschoten, Feldsalat und vieles mehr von Helmut Stein, Niederwerth

Linsen und Leinöl vom AnnA Hof, Orfgen-Berg

Käse vom Heinrichshof, Burglahr

Kaninchen von Herrn Alfred Haupt, Landkern

Wildwürstchen und Wildspezialitäten von Günter Merfels, Wallmerod

Wild von Erhard Vogt, Westerwald

Wild von Torsten Völkel, Höhr-Grenzhausen

Eier von Eierhandel Nies, Höhr-Grenzhausen

Aperitif-Auswahl – Erfrischendes zum Auftakt

Weißer Traubensecco alkoholfrei Sekthaus Raumland, Flörsheim-Dahlheim	0,1 l	6,80
Hotel Heinz Selection Cuvée extra trocken	0,1 l	6,50
Champagner 'R' de Ruinart brut	0,1 l	15,50
Champagner Ruinart rosé brut ideal für 2 bis 3 Personen	0,375 l	67,00
Wacholder Limonade – hausgemacht & alkoholfrei Wacholdersirup Zitrus Tonic Zitronenlimonade Kräuterauszüge aufgefüllt mit Tanqueray Gin		7,50 10,50
Gustus Grapefruit Gustus Gin Grapefruit Rosmarin		8,50
Martini bianco rosso dry	5 cl	5,50
San Bitter (alk.-frei mit Soda oder Orangensaft)		6,70

Unsere Aperitif-Empfehlung

Martini Pomegranate Martini bianco, Schweppes Pomegranate, frische Granatapfelkerne, Minze, Limette, Eis		9,80
--	--	------

Vorspeisen

Tatar vom Rauchlachs mit buntem Spargelsalat,
Röstbrot und Zitronen-Senf-Vinaigrette 17,50

Auberginen-Piccata an Polentataler,
geschmolzenen Tomaten und Oliventapenade vegan 14,50

Marinierte Zupfsalate mit Apfel-Ingwerglace, 11,50
Vanille-Möhren und karamellisierten Walnüssen vegan
dazu gebratene Tranche von der Entenbrust 16,50

Suppen

Bärlauch-Süppchen mit gebratener Jakobsmuschel 9,50

Kichererbsen-Brokkolisuppe mit Käsecroûtons vegan 8,50

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen und bunter Einlage 9,00

Knackig frische Salate

Gemischte Blattsalate, Tomaten, Gurken, Rohkost 16,70
und Balsamico-Vinaigrette (vegan)

Wahlweise dazu:

Gebratene Geflügelbrust mit Pfirsichwürfeln 21,70

Gebratene Garnelen in Knoblauchöl 25,00

Gebratene Rinderfiletstreifen 26,00

Fleischlos

Gemüse-Tortelloni im roten Pesto geschwenkt mit Hirtenkäse und Cashewkernen ^{vegan}	21,00
Curry-Kokospfanne mit Spargel, Jackfruit, Frühlings-Gemüse und Sojasprossen dazu Reis ^{vegan}	21,50
Couscous-Bowl mit Spinatsalat, Aprikosen und Falafelbällchen dazu Soja-Minz-Dipp ^{vegan}	20,50

Fisch

Filet vom Heilbutt an Noilly Prat-Sauce, dazu Westerwälder Linsen-Pastinakenragout und Schwenkkartoffeln	33,50
Zanderfilet auf zerlassener Zitronenkräuterbutter, serviert mit glasierten Zuckerschoten und Tagliatelle	31,50

Hinweis zur Allergen-Kennzeichnung

Gerne reichen wir auf Wunsch eine Karte mit Kennzeichnung der entsprechenden Allergene und Stoffe, die Unverträglichkeiten auslösen können.

Seit Dezember 2013 gilt im Rahmen der EU-Lebensmittelverordnung ein Gesetz, das zur Kennzeichnung zahlreicher Zutaten wie Sellerie, Senf, Essig, Fisch, Nüsse, Milch, Getreide usw. in frisch zubereiteten Speisen verpflichtet. Da wir alle Speisen vollständig selbst zubereiten, können die oben genannten Stoffe beinhaltet sein. Wie im Rahmen der EU-Lebensmittelverordnung gesetzlich vorgeschrieben, erfolgt die Nennung der Allergene, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden. Solche Spuren oder Rückstände müssen nicht gekennzeichnet werden.

Fleisch

Getrüffeltes Schwarzfeder-Huhn auf Rieslingsauce, 33,50
dazu grüner Spargel und Polenta-Ecken

Rücken & Keule vom Eifel-Kaninchen 34,50
in Estragon-Senfsauce, dazu Finger Möhren und Kartoffelcrème

Feines Ragout vom Westerwälder Wild in Granatapfelsauce 32,50
serviert mit bunten Rübchen und Pappardelle

Fleisch

Immer wieder ein Genuss - frischer Spargel

Frischer deutscher Stangenspargel (250g) 26,50
mit Sauce Hollandaise oder geklärter Butter und neuen Kartoffeln

dazu feines Wiener Schnitzel vom Kalb 38,50

dazu Schweinefilet 180g 34,50

dazu Rinderfilet 200g 45,00

dazu Rumpsteak 200g 40,50

dazu Label Rouge Lachs 200g 38,50

Unser Frühlings-Menü

Tatar vom Rauchlachs mit buntem Spargelsalat,
Röstbrot und Zitronen-Senf-Vinaigrette



Bärlauch-Süppchen mit gebratener Jakobsmuschel



Zanderfilet auf zerlassener Zitronenkräuterbutter,
serviert mit glasierten Zuckerschoten und Tagliatelle



Rücken & Keule vom Eifel-Kaninchen in Estragon-Senfsauce,
dazu Fingermöhren und Bandnudeln



Duett vom Schokoladenmousse mit frischen Beeren,
Eierlikör-Vanille-Sahne und Hippenblatt

Menü in 4-Gängen

79,50

Menü in 5-Gängen

99,50

Desserts

Rhabarber-Joghurt-Delice mit dreierlei Himbeere und Pistazien-Sponge	15,50
Nougat-Tarte mit sous vide gegarter Birne und Baisertropfen	14,90
Duett vom Schokoladenmousse mit frischen Beeren, Eierlikör-Vanille-Sahne und Hippenblatt	14,50
Waldmeister-Eis mit frischen Erdbeeren und Amarettini-Crunch ^{vegan}	9,50

Oder ein Eis ...

aus der Westerwälder Eismanufaktur in Deesen

Gemischtes Eis (3 Bällchen) Versch. Sorten: Schokolade Vanille Walnuss Zitrone Erdbeere und verschiedene vegane Sorten. Bitte fragen Sie uns!	7,50
Vanilleeis mit Rhabarber-Kompott	9,90
Walnusseis mit heißer Schokoladensauce	9,90
Zitronensorbet mit Obstsalat	8,90