

Sollten Ihnen die Menü-Hauptgerichte nicht zusagen,  
bieten wir Ihnen folgende Alternativen an:

*Schweinelendchen mit Rahmchampignons  
und hausgemachte Eierspätzle*

*Kalbssteak in Rahmsauce  
mit Gemüsestreifen und hausgemachte Eierspätzle*

*Sous vide gegartes Rinderfilet in Pfeffersauce  
Gemüse und Pommes Frites  
Aufpreis zur WFL Euro 6,00*

*Hirschbraten in Wacholderrahmsauce mit Pilzen  
und hausgemachte Eierspätzle*

*Wiener Schnitzel mit Pommes Frites*

*Gebratenes Zanderfilet oder Atlantikzungenfilet  
in Pernodsauce mit Reis*

*Schwäbische Käsespätzle mit Bergkäse und  
Rostzwiebeln*

***Liebe Gäste!***

***Sollten Sie von Allergien oder Unverträglichkeiten  
betroffen sein, möchten wir Sie bitten, uns beim Check in  
an der Rezeption, darüber zu informieren.***

***Sie erhalten einen Allergiezettel indem Sie diese angeben  
können. Somit kann unser Küchenteam bei der  
Zubereitung des Menüs darauf achten.***

***Vielen Dank***

***Bitte teilen Sie uns Ihre Hauptgerichtauswahl  
bis spätestens 17.00 Uhr mit.***



Unsere „Vital Empfehlung“- die leichte Heselbacher Hof Küche.  
Bei diesen Gerichten hat die Küche einen besonderen Augenmerk  
darauf die Speisen möglichst kalorienreduziert, fettarm und  
kohlenhydratarm zuzubereiten.

## Unser Abendmenü

im Hotel



Mittwoch, 18. März 2020

## **Aperitif**

Erfrischender Apfel-Spritz mit Secco 0,2 l € 6,50

Pino Rosé Sekt, Hex vom Dasenstein 0,1 l € 4,90

### **2018er Altano bianco**

*Spritzige Zitronen tummeln sich hier mit Litschis und Maracujas im Glas, grünes Gras, viel Paprika und eine kleine Muskatnuss mischen sich dezent dazu.*

*Leicht ist das Wesen dieses mehr als gelungenen "kleinen Portugiesen". Ein Wein der jeden Abend unkompliziert begleitet.  
0,75l € 21,00*

### **2018er JAKOBI Sauvignon blanc**

*Zart und feinwürzig in der Nase, Fruchtnoten sind im Vordergrund, Anklänge von Wassermelonen und grünem Apfel, dazu rote Johannisbeere und ein wenig gelbe Paprikaschoten. Animierend und trinkfreudig mit lebendig-verspielter Säure. Toller Wein aus der Südsteiermark  
0,75l € 24,00*

### **2017er Pizzicato Rosé**

*Ein Rosé aus ökologisch angebauten Trauben, fruchtig und leicht prickelnd aus Katalonien in Spanien. Erfrischende Aromen von kandierten Früchten mit feinen floralen Noten  
0,75l € 22,00*

### **2017er Chateau Grand Caumont Corbieres**

*Ein Wein aus dem Languedoc, gekeltert aus den gebietstypischen Rebsorten Carignan, Syrah und Grenache. Violetrote Farbe, saftig volle Aromen von reifen Früchten, geschmeidig und gerbstoffarm Frankreich  
0,75l € 28,00*

### **2012er Ochoa 8A Origen**

*Herrliche Aromen von Brombeere, Dörripflaume und Likörkirschen, dicht konzentriert am Gaumen, tief dunkles Rot mit langem Abgang. Ein prächtiger Rotwein mit enormer Frucht.  
Bodegas Ochoa, Spanien  
0,75l €*

## **Menü**

Brot und Aufstrich vom Buffet

Salate vom Buffet 

Panna Cotta von der geräucherten Paprika  
und Blauschimmel-Crème brûlée

Kraftbrühe mit Eierstich  
oder

Karottensamtuppe mit Ingwerschaum 

### **Hauptgang I**

Pochiertes Kabeljaufilet an rote Beete Soße  
mit Gemüsestreifen und Chia-Risotto

### **Hauptgang II**

Geschmorte Kaninchenkeule an Rießlingsoße auf  
sautierter Paprika und getrüffeltem Kartoffelpüree  
oder

### **Hauptgang III**

Kalbspillard an Knoblauchjus auf geschmorter  
Zucchini mit gefüllten Kartoffeln

Auswahl verschiedener Käse vom Buffet

Geeiste Vanillecreme mit Schokoladensoufflé  
oder

Quarkmousse mit marinierten Heidelbeeren 

***Gerne können Sie nach dem Abendessen, in unserer neuen stylischen Hofbar, den Abend gemütlich ausklingen lassen! Um Missverständnissen vorzubeugen bitten wir Sie freundlichst, vor Verlassen des Restaurants, Ihre Rechnung zu prüfen und zu unterschreiben.***