

Vorspeisen und Salate

*Feldsalat mit Kartoffeldressing
gebratenen Waldpilzen und Pancetta*

12,50 €

*Geräucherter Hirschschinken an Waldorfsalat
mit Walnussvinaigrette*

14,50 €

*Geröstetes Schwarzbrot mit Kräuter-Rührei
geräuchertem Aal und feinem Salat*

15,00 €

Unser Klassiker aus der VITALIA Seehotel Küche

*VITALIA - Wellnessalat
Kräutersalat mit Früchten der Saison, Kernen und Samen
an Balsamicovinaigrette*

15,50 €

wahlweise mit

gebratener Poulardenbrust 17,50 €

oder

gegrillten Riesengarnelen 19,50 €

Suppen

*Getrüffelte Schaumsuppe von der weißen Bohne
mit Blutwurstravioli*

8,50 €

Krustentiercappuccino mit gebratener Jacobsmuschel

8,00 €

Vegetarisch

*Ravioli gefüllt mit Feige und Walnuss
im Ziegenkäsesud mit gehobeltem Parmesan und jungem Lauch*

17,50 €

*Gebratene Serviettenknödel
auf gestovten Waldpilzen und feinem Gemüse*

19,50 €

Fischgerichte

*Filet vom Winterkabeljau in brauner Butter gebraten
auf Rübchengemüse und Rote Bete-Kartoffeln*

24,50 €

Unsere Empfehlung

*Scholle im Ganzen gebraten „Finkenwerder Art“
mit Butterkartoffeln und Salat*

25,50 €

*Filet vom Wolfsbarsch im Speckmantel
auf gestovtem Lauch und Kartoffelpüree*

26,50 €

Fleischgerichte

*Geschnetzeltes vom Rinderfilet
nach „Stroganoff Art“ mit Butterspätzle*

26,50 €

*Rosa gegarter Rücken vom Spanferkel
auf sautiertem Spitzkohl und knusprigem Kartoffelpüree*

27,50 €

*Rücken vom heimischen Hirsch unter der Thymiankruste
auf Waldpilzen und Mohn-Schupfnudeln*

28,50 €

*Rumpsteak 200g
mit Steakhouse-Pommes, Paprikasalsa
und gemischtem Salat*

32,50 €

Dessert

*Lauwarmer Topfenstrudel
mit Zwetschgenröster und Rosineneis*

8,50 €

*Crème Brûlée von der Tonkabohne
mit Mandarinensorbet*

9,50 €

Dessertvariation Vitalia

9,50 €

Käsedessert

*Käseauswahl
mit Feigensenf, Früchtebrot und Chutney*

10,50 €

Unsere Empfehlung :

Dessertwein

*Mistela del Montsant „Negra“
Weingut Celler el Masroig
Spanien*

5 cl rot 5,50 €

*Am Gaumen weich und süß mit attraktiver Säure.
Lecker und elegant. Aromen von reifen Früchten,
roten Beeren, sowie Noten von Feigen.
Ein feiner, glatter und seidiger Dulce Tinto.*