

## Menü **HessenWinkel**

### **Ceviche vom Fisch des Tages**

Limette | Peperoni | Olivenöl | Koriander | Avocado | rote Zwiebel

\*\*\*

### **Haxe vom Salzwiesenlamm**

Schokoladen-Jus | Litschi | Auberginenpüree | geschmorte Tomate  
Kalamata-Olive | herzhafter Cookie

\*\*\*

### **Waldhonig & Kürbis**

Waldhonigparfait | lauwarmer Kürbiskuchen  
Aprikosen - Thymiankompott mit Kubanischem Rum  
€ 45,00

### Meine Persönliche Weinempfehlung: Winzerhof Nagel „NO CUVÉE NO PARTY“

Dieses Weißwein Cuvée aus Bacchus und Silvaner darf auf keiner Party, aber auch auf keiner Terrasse fehlen. Die elegante Säure vom Silvaner gepaart mit der vielfältigen, teils exotischen Aromatik vom Bacchus harmonieren wie ein gutes Tanzpaar auf einer Party!

0,2l € 6,50 | 0,75l € 24,00

Ihr Benjamin Jobs  
Küchenchef

Gerne können Sie auch unsere Allergiker-Karte bekommen. Fragen Sie bitte unser Servicepersonal.

# Köstliches aus dem Genießerrestaurant „HessenWinkel“

## Vorboten

**Kleine Salatschale als Beilage**

€ 6

**Herbstliche Salatblätter**

€ 12

Knusperrolle von Glasnudeln & Sesamgemüse | Cranberry-Kürbis-Chutney

Hausgemachte Dressings zur Wahl:

Maracuja-Chia-Dressing (vegan) | Joghurt- Dressing | Essig & Öl

**Gebackener Bio Friesentaler** (Weichkäse aus Kuhrohmilch)

€ 10

gegrillte Birne | Walnüsse in Ahornsirup | Rauke

**Ceviche vom Fisch des Tages**

€ 14

Limette | Peperoni | Olivenöl | Koriander | Avocado | rote Zwiebel

Unser Restaurantleiter Paul Heller empfiehlt Ihnen seinen persönlichen Liebling:

**Weingut van Volxem „Schiefer Riesling“**

Jedes Glas dieses tänzelnden Rieslings versprüht schiere Lust beim Genuss. Der verzaubernde Mineralextrakt demonstriert die Tugenden der Saar. Ein Wein, der durch moderaten Alkohol, verführerische Frucht und einen geradezu nicht enden wollenden Trinkfluss zum fröhlichen Zechen verleitet. Bei aller Finesse entfaltet der Schiefer Riesling im Mund neben den mineralischen Komponenten auch Aromen von Quitte, Marillen, Reineclauden und erinnert in seiner Textur an einen reifen Sauvignon Blanc.

0,75l € 34,00

Gerne können Sie auch unsere Allergiker-Karte bekommen. Fragen Sie bitte unser Servicepersonal.

## Suppen

**Kürbis-Kokos-Cremesuppe mit Zitronengras** (vegan)

€ 9

Kürbiskernöl & asiatisch geröstete Kürbiskerne

**Fischsuppe „Hessenwinkel“**

€ 12

3erlei Fischfilets (Tagesfische) | Erbspüree | Meerrettichcreme

Fischbrühe | Crostini | Sauce Rouille

**Soljanka**

€ 8

Schmand & Zitrone

Unsere Direktorin und Verkaufsleiterin Ines Nickel empfiehlt Ihnen:

„GROHSARTIG“ vom Weingut Groh

Dieser Wein duftet nach hellen Pfirsichen und reifen Zitrusfrüchten

& ist ein animierender Wein mit harmonischem Säure-Süße-Spiel.

0,75l € 24,00

Gerne können Sie auch unsere Allergiker-Karte bekommen. Fragen Sie bitte unser Servicepersonal.

## Hauptgerichte

<b>Mais-Tortilla „Dämeritz“</b> (vegan & glutenfrei)	€ 18
Auberginenpüree   Mungo-Sprossen   Tomaten   geröstete Mandeln   Frühlingslauch gepoppter Amaranth   Rote Zwiebeln   Gurken-Joghurt-Espuma	
<b>Burger „Asia Style“</b>	€ 22
Curcuma - Bun   Steak vom Gelbflossen-Thunfisch   Algen-Sesam-Salat   Tomaten-Mango-Salsa Mungo-Sprossen   Sojasauce   Beilagensalat mit Maracuja - Chia - Dressing	
<b>Maishähnchenbrust mit einer Linsen-Masala-Füllung</b>	€ 21
Kokos-Bohnen   feuriges Pilzgemüse   Kartoffel-Windbeutel	
<b>Flank-Steak vom Pommerschen Rind mit einer Kürbiskruste</b>	für 1 Person € 28
gegrilltes Minigemüse   Kartoffel-Trüffelstampf   Kräuter-Pesto	für 2 Personen € 50
<b>Haxe vom Salzwiesenlamm</b>	€ 26
Schokoladen-Jus   Litschi   Auberginenpüree   geschmorte Tomate   Kalamata-Olive herzhafter Cookie	
<b>3erlei Fisch</b> (Fisch des Tages)	€ 24
Kürbisragout   Gurken-Joghurt-Espuma   Bratkartoffeln vom Blauen Schweden	

Gerne können Sie auch unsere Allergiker-Karte bekommen. Fragen Sie bitte unser Servicepersonal.

## Klassiker

### **Elsässer Flammkuchen belegt mit**

- Speck | Zwiebeln | Frühlingslauch € 9
- Hokkaido-Kürbis | Kartoffelwürfel | rote Zwiebeln | Zwetschge € 10
- Avocado | Tomate | Rucola | Ziegenkäse € 11

### **Roulade vom Weideochsen – „wie Oma sie mag“**

€ 19

gefüllt mit Zwiebeln, Speck & Gewürzgurke  
hausgemachter Apfel-Rotkohl | Kartoffelstampf

### **Berliner Currywurst**

€ 12

Steakhouse Pommes frites | kleine Salatschale

### **Schnitzel vom Landschwein**

€ 16

Bratkartoffeln | junge Blattsalate

Jennifer Bötsch, unsere Empfangsleiterin, empfiehlt Ihnen ihren Lieblingstropfen:

### **Selezion Lagrein vom Weingut Elena Walch**

Der Lagrein Elena Walch lädt mit intensiver und dichter, granatroter Farbe ein. Das vielschichtige Bukett besticht mit dezent würzigen Aromen, mit Kakao sowie mit Waldbeeren und Herzkirschen im Hintergrund. Eine markante Gerbstoffstruktur, geschmeidige Fülle, eine verspielt rustikale Eleganz und jugendliche Frische sowie ein saftiger, langer Abgang überzeugen im Gaumen.

0,75l € 32,00

## Dessert

Gerne können Sie auch unsere Allergiker-Karte bekommen. Fragen Sie bitte unser Servicepersonal.

<b>Crème brûlée „Duett von Mandel &amp; Kirsche“</b> beschwipstes Früchteragout   Birnensorbet	€ 12
<b>Waldhonig &amp; Kürbis</b> Waldhonigparfait   lauwarmer Kürbiskuchen Aprikosen - Thymiankompott mit Kubanischem Rum	€ 9
<b>Schokoladenkuchen mit Himbeerkern</b> (vegan) Mohnreis   Zwetschgen	€10
<b>Birne trifft Ziege</b> Birnen Sorbet   gratinierter Ziegenfrischkäse   Nüsse	€ 6
<b>Auswahl von französischem Rohmilchkäse</b> Orangensenf   karamellisierte Walnüsse   Früchtebrot	€ 13

Gerne können Sie auch unsere Allergiker-Karte bekommen. Fragen Sie bitte unser Servicepersonal.