

# Restaurant Hof Immenhorst

Wir kochen mit Leidenschaft!

## Suppen

Brühe von der Hochrippe  
mit Gemüse und Fädle  
€ 8,00

Pfifferlingsschaumsüppchen  
mit St. Daniele Schinken  
€ 8,50

## Vorspeisen

gegrilltes Carpaccio vom Rinderfilet  
auf Rucola mit Tomaten Bruschetta und Pfifferlingen, Parmesan  
€ 14,50

Terrine von Ziegenfrischkäse und  
Altländer Tomaten  
€ 9,50

dreierlei Bruschetta mit  
Räucherlachs, grünem Spargel- Parmaschinken und Anti Pasti  
€ 11,50

Jakobsmuscheln mit Knoblauch und Kräutern gebraten  
€ 12,00

Vitello tonnato  
rosa gebratener Kalbsrücken mit Thunfisch-Kapernsauce  
€ 12,00

Tataki vom Thunfisch  
auf asiatischem Gemüsesalat  
€ 12,00

Kleiner gemischter Salat  
€ 6,50

Vorspeisenteller  
(eine Auswahl kalter und warmer Vorspeisen)  
€ 24,00



# Restaurant Hof Immenhorst

Wir kochen mit Leidenschaft!

## Fleisch

gefüllte Hähnchenkeule mit Speck und Pilzen  
dazu Blattspinat und Kartoffelgratin  
€ 19,50

angegrilltes sous vide gegartes Steak vom US Ball Tip  
(Der **Ball Tip** ist ein noch relativ unbekannter Zuschnitt aus der Keule des Rindes )  
dazu Ofengemüse und Kartoffel- Dijon- Senf- Püree  
€ 24,00

mariniertes Lammfilet mit mediterraner Gemüsetarte  
und geschmorten Kirschtomaten  
€ 24,00

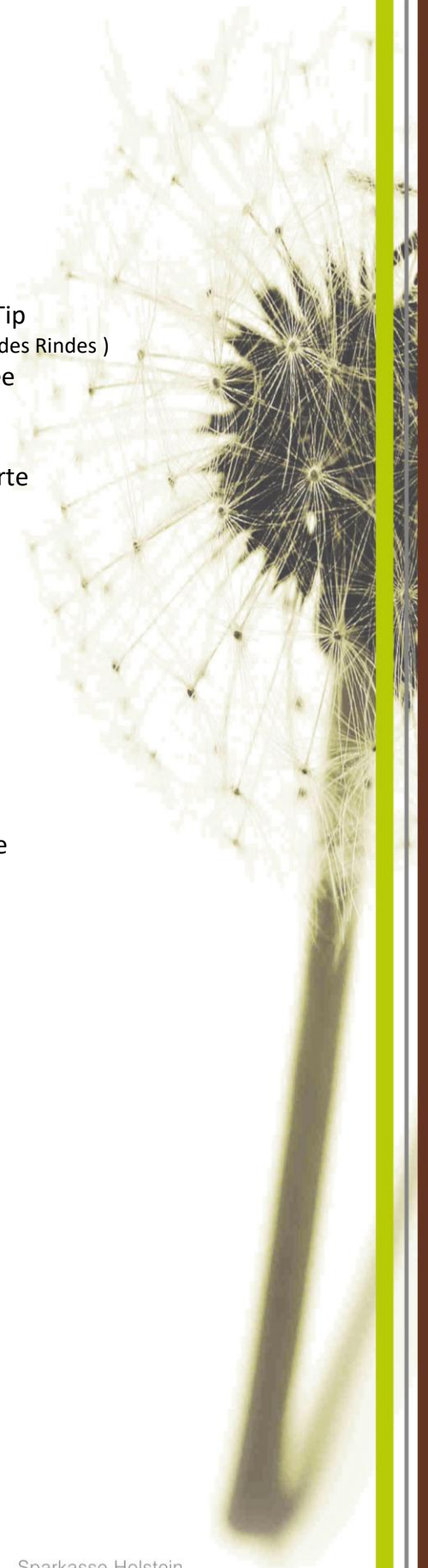
## Klassiker

Roastbeef kalt mit Remouladensauce  
und Bratkartoffeln  
€ 21,00

Kalbsleber mit Apfel und Zwiebel, Kartoffelpüree  
€ 24,00

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Rahmkarotten  
und Bratkartoffeln  
€ 24,00

Züricher Geschnetzeltes vom Kalb  
in Champignon-Weißweinsauce  
mit Kartoffelrösti  
€ 22,00



# Restaurant Hof Immenhorst

Wir kochen mit Leidenschaft!

## Fisch

mit Honig glaciertes Lachsfilet  
an Avocado - Salsa und Basmatireis - Plätzchen  
€ 22,00

gebratenes Kabeljaufilet  
auf Pfifferlingsrisotto und Hummerbisque  
€ 26,00

## Vegetarisch

Ravioli mit Mangold und Pinienkernen gefüllt  
auf buntem Kürbisragout mit Pecorinokäse  
€ 19,50

Thai- Gemüse- Curry  
mit Cashewkernen und Basmatireis (vegan)  
€ 16,00

## Dessert

Pfirsich Melba nach unserer Art  
€ 9,50

frische Erdbeeren  
mit Vanilleeis und Sahne  
€ 8,00

Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster und  
Vanillesauce  
€ 9,00 / kleine Portion € 5,50

Apfel- Walnuss- Tarte  
mit Schweizer Karamelleis  
€ 8,50

Cafe Gourmand  
3 kleine Köstlichkeiten mit einem Espresso  
€ 9,50

Dessertvariation „Immenhorst“  
€ 18,00

