

# Restaurant Hof Immenhorst

Wir kochen mit Leidenschaft!

## Suppen

Schwammerlrahmsuppe mit gebratener Chorizo  
€ 9,50

Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernen und Kürbisöl  
€ 8,50

## Vorspeisen

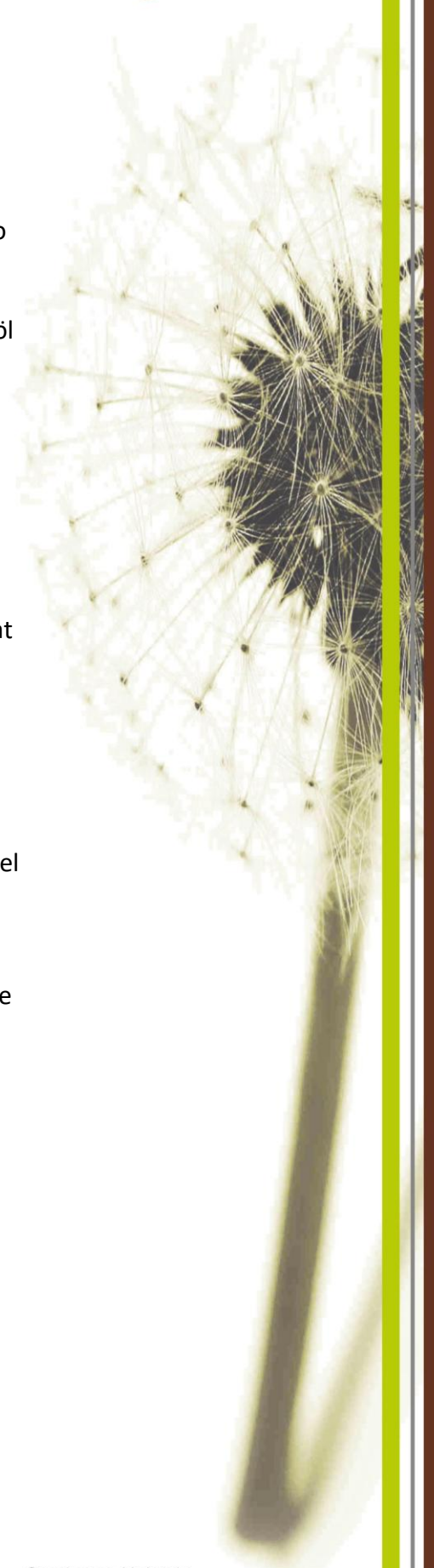
Tranchen von der geräucherten Entenbrust  
an herzhaftem Käsekuchen, Feigen und Feldsalat  
€ 14,50

Tatar von Linsen, Kürbis und Birnen  
mit Ziegenfrischkäse und Thymianhonig  
€ 13,50

Tataki vom Schottischen Lachs auf grünem Spargel  
Pomelo und Teriyaki-Mayonnaise  
€ 14,50

3 gebratene Riesengarnelen, Knoblauch, Gemüse  
und Taggiasca Oliven  
€ 17,50

Vorspeisenteller ab 2 Personen  
(eine Auswahl kalter und warmer Vorspeisen)  
pro Person € 17,00



# Restaurant Hof Immenhorst

Wir kochen mit Leidenschaft!

## Fleisch

Kotelett vom Hirsch mit Briochehaube  
gebratenem Rosenkohl, Mohnschupfnudeln  
€ 32,00

Zweierlei vom Kaninchen  
(geschmorte Keule und rosa gebratener Rücken)  
mit Kräutern, Tomaten hausgemachten Foccacio-Brot  
€ 26,00

geschmortes Ochsenbäckchen mit Portwein-Trüffeljus,  
Ofengemüse und Kartoffelstampf  
€ 27,00

Gulasch aus der Wildschweinkeule  
mit geschmortem Butternut- Kürbis, Steinpilzeis  
und Serviettenknödel  
€ 27,50

## Klassiker

Knusprige Bauernente aus dem Ofen  
mit Rotkohl und Klößen  
½ Ente € 29,50 / ¼ Ente € 21,50

Roastbeef kalt mit Remouladensauce  
und Bratkartoffeln  
€ 21,00

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Rahmkarotten  
und Bratkartoffeln  
€ 28,00

Züricher Geschnetzeltes vom Kalb in Champignon-Weißweinsauce  
mit Kartoffelrösti  
€ 24,50



# Restaurant Hof Immenhorst

Wir kochen mit Leidenschaft!

## Fisch

gebratenes Zanderfilet auf frischem Blattspinat  
Senfschaum und Bratkartoffelpüree  
€ 26,00

Filet von der Lachsforelle unter der Meerrettichkruste  
auf Kartoffel- Lauchgemüse  
€ 26,00

## Vegetarisch

Trüffelravioli auf buntem Pilzgemüse  
€ 19,50

Thai- Gemüse- Curry  
mit Cashewkernen und Basmatireis (vegan)  
€ 18,50

Kürbis- Gnocchi auf jungem Spinat und Pecorino  
€ 18,50

## Dessert

Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster und  
Vanillesauce  
€ 9,50 / kleine Portion € 6,50

warmes Schokoladenküchlein  
mit Blaubeerkompott und Vanilleeis  
€ 9,50

Creme Brulee vom Kürbis  
mit Vanilleeis und Kürbiskernöl  
€ 9,50

Cafe Gourmand  
3 kleine Köstlichkeiten mit einem Espresso  
€ 10,50

Dessertvariation „Immenhorst“  
€ 24,00

