

# Restaurant Hof Immenhorst

Wir kochen mit Leidenschaft!

## Suppen

Kürbissuppe mit Kürbiskernöl  
und gerösteten Kürbiskernen  
€ 9,50

aufgeschäumte Hummersuppe mit  
Krustentierkrokette  
€ 12,00

## Vorspeisen

Zweierlei vom Holsteiner Rind  
Carpaccio und kurz angebratenes Filet  
mit Salat von frischen Pfifferlingen  
€ 16,50

gebratene Jakobsmuscheln mit Knoblauch,  
Chili und Petersilie, Röstbrot  
€ 14,50

Burrata auf Vierländer Urtomaten- Salat  
Oliven und Pata Negra Schinken  
€ 15,50

Sashimi vom Hakamachi Kingfisch  
mit Asiatischem Gewürz- Kürbis ,Rotgarnele, Teriyakisauce  
€ 16,50

Petersilienwurzel-Linsensalat mit getrüffeltem Kartoffelschaum  
und frischen Trüffeln ( vegetarisch)  
€ 13,00

Kleiner gemischter Salat  
€ 7,50

Vorspeisen Variation  
(eine Auswahl kalter und warmer Vorspeisen)  
ab 2 Personen , Preis für 2 Personen € 36,00



# Restaurant Hof Immenhorst

Wir kochen mit Leidenschaft!

## Fleisch

Ragout aus der Hirschkeule  
mit Steinpilzen und breiten Nudeln  
€ 24,00

Rosa gebratenes Lammfilet  
mit Polenta - Stick, Wirsingbällchen,  
Thymian-Honig Jus und gebratenen Kräutersaitlingen, Pata Negra Schinken  
€ 29,00

Filet vom Holsteiner Rind  
unter der Dijon- Senf- Kruste, Portwein- Schalotten.  
Blattspinat und Kartoffelgratin  
€ 36,00

½ knusprige Oldenburger Freiland - Ente  
mit Rotkohl und Kartoffelklößen  
€ 29,50

Rehnüsschen mit gebratenen Rosenkohlblättern  
Kürbispüree und Waldpilzen  
€ 29,00

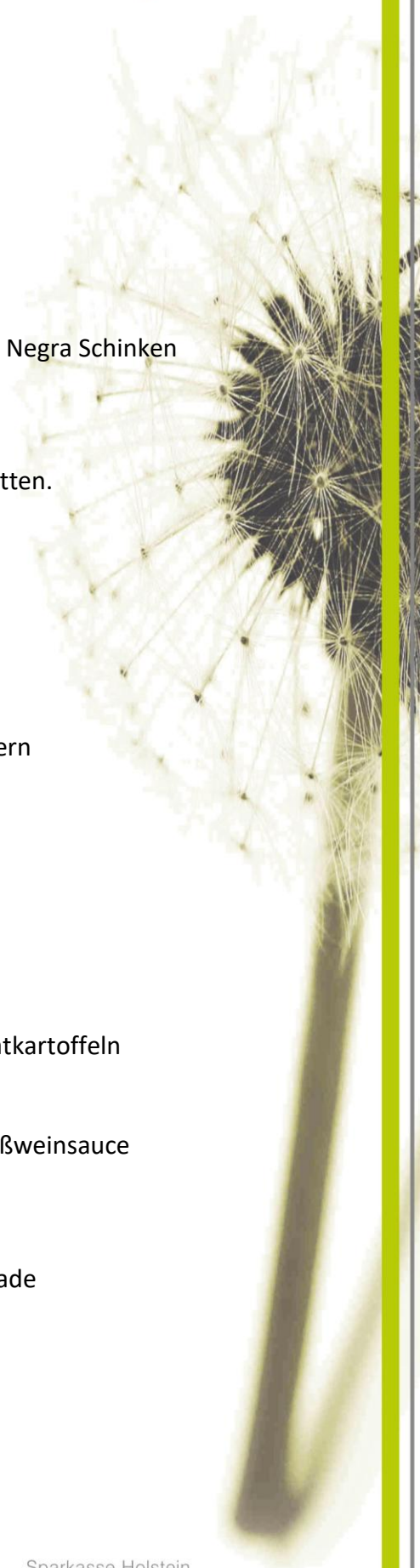
## Klassiker

Kalbleber gebraten mit Äpfeln, Zwiebeln  
und Kartoffelpüree  
€ 26,00

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

Züricher Geschnetzeltes vom Kalb in Champignon-Weißweinsauce  
mit Kartoffelrösti  
€ 25,00

Roastbeef kalt mit Bratkartoffeln und Remoulade  
€ 22,00



# Restaurant Hof Immenhorst

Wir kochen mit Leidenschaft!

## Fisch

Lachsforellenfilet auf getrüffeltem Schwarzwurzeln  
Kartoffelkrusteln und Hummerschaumsauce  
€ 25,50

gebratenes Zanderfilet auf Pfifferlings - Nudeln  
mit Petersilienschaum und knusprigem Speck  
€ 26,00

## Vegetarisch

Bandnudeln mit frischen Herbsttrüffeln  
€ 21,00

Karibischer Süßkartoffel-Eintopf mit frischem Gemüse, Kokos, Limette, Chili  
und Bananen-Pfannkuchen  
(vegan)  
€ 18,00

Maronen-Gnocci mit Rosenkohlblättern und Steinpilzrahm  
€ 19,50

## Dessert

Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster und  
Vanillesauce, Vanilleeis  
€ 12,50 / kleine Portion € 7,50

Kastanienmousse mit Mohnschupfnudeln,  
Zwetschgenröster und Pfefferreis  
€ 10,50

ein Traum von Schokolade  
Schokoladencake , Mousse , Eis und Karamell  
€ 12,50

Cafe Gourmand  
3 kleine Köstlichkeiten mit einem Espresso  
€ 11,50

Dessertvariation „Immenhorst“  
€ 24,00