

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 marinierten Pilzen
€ 16,50

gebratene Jakobsmuscheln mit Knoblauch,
Chili und Petersilie, Röstbrot
€ 16,00

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

Sashimi vom Hakamachi Kingfish
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, Parmesan und Majoran
€ 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 getrüffelten Schwarzwurzeln
Kartoffelkrusteln und Hummerschaumsauce
€ 25,50

gebratenes Zanderfilet auf Pilz - 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

Orangen – Cointreau- Parfait
mit Beerenkompott
€ 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