

Restaurant Hof Immenhorst

Wir kochen mit Leidenschaft!

Suppen

Consommè von Waldpilzen
mit Gemüse und Pilz-Ravioli
€ 10,50

aufgeschäumte Hummer-Currysuppe
mit Garnelenbällchen
€ 12,50

Vorspeisen

getrüffeltes Vitello tonnato mit
gebackenem Kapernapfel
€ 16,00

Rote Beete-Apfel Salat mit
geflämmtem Ziegenfrischkäse und Thymian-Wald Honig
€ 14,50

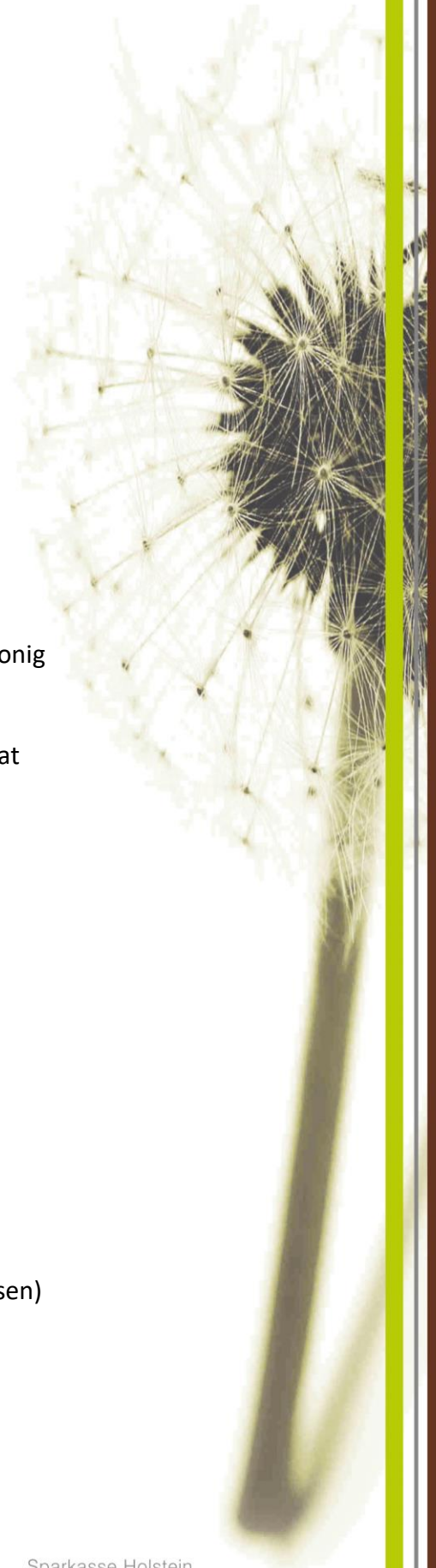
3 Wildfang - Garnelen auf asiatischem Gemüsesalat
Kardamom-Koriander- Dip
€ 16,00

Herbstlicher Salat
mit gebratenen Pilzen und Ofenkürbis
€ 13,50

Bruschetta von Waldpilzen , Kräuterschmand
€ 13,50

kleiner gemischter Salat
mit unserem Hausdressing
€ 7,50

Vorspeisen - Variation
(eine Auswahl unserer kalten und warmen Vorspeisen)
ab 2 Personen
Preis für 2 Personen € 36,00



Restaurant Hof Immenhorst

Wir kochen mit Leidenschaft!

Fleisch

Lammfilets mit Tiroler Schinken Schinken,
Oliven-Tomatensugo,
Parmesan- Chip und Rosmarinkartoffeln
€ 32,00

Königsberger Klopse vom Kalb
auf Kartoffel- Rote Beete- Stampf, Kapernsauce
€ 24,00

Hirschrücken rosa gebraten auf Kürbisragout,
Semmelknödel
und gebratenen Kräuterseitlingen, Gewürzjus
€ 34,50

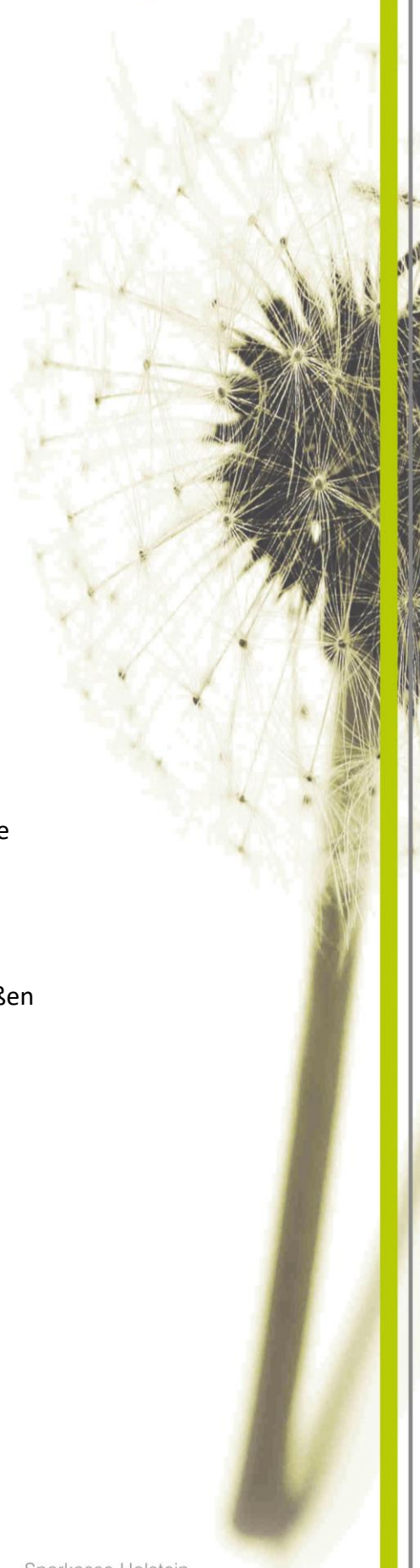
Zwiebelrostbraten
Entrecote vom Holsteiner Rind
mit handgeschabten Spätzle und Röstzwiebeln
€ 29,50

Rinderfiletspitzen
mit Pfifferlingen , Steinpilzen in Dijon- Senf- Sauce
und handgeschabten Spätzle
€ 32,00

Frische Oldenburger Ente vom Hof Nobis
½ knusprige Ente mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen
€ 34,50 / ¼ Ente € 24,50

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

Züricher Geschnetzeltes vom Kalb
in Champignon-Weißweinsauce
mit Kartoffelrösti
€ 27,00



Restaurant Hof Immenhorst

Wir kochen mit Leidenschaft!

Fisch

gebratenes Filet vom Riesenbarsch
auf Garnelen Ragout und Krustentierschaum
€ 29,50

8 gebratene Riesengarnelen
mit Knoblauch, Chili und Kräutern in Olivenöl , Röstbrot
€ 28,50

Vegetarisch

Thailändisches Gemüse Curry mit Basmatireis (vegan)
€ 24,50

Tajine
von geschmorten Rüben , Knollen und Wurzeln
mit orientalischen Gewürzen, Cous Cous und Granatapfel (vegan)
€ 24,50

Dessert

Tiramisu mit Beerenkompott
€ 10,50

Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster und
Vanillesauce, Vanilleeis
€ 13,50 / kleine Portion € 8,50

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

Marillenkügelchen mit Aprikosenragout und Joghurt Eis
€ 10,50

Dessertvariation „Immenhorst“
€ 24,00

Unsere Eis Sorten

Vanille, Schokolade, Erdbeere, Joghurt, per Kugel € 3,00

Unsere Sorbet Sorten

Mango, Grüner Apfel und Pfirsich per Kugel Eis € 4,00