Restaurant Hof Immenhorst

Wir kochen mit Leidenschaft!

Suppen

Pfifferlingssüppchen mit gebratenen Pfifferlingen € 12,00

> Mini-Probier-Pfifferlingssuppe € 6,00

Spargelcremesuppe mit Kalbshackbällchen € 12,00

Mini – Probier- Spargelsuppe € 6,00

Vorspeisen

Carpaccio vom Rinderfilet
mit Parmesan-Nest und Ceasars Salat
€ 18,00

3erlei Bruschetta mit
Pata Negra Schinken- grünem Spargel, Tomate-Parmesan, Garnelen-Tatar
€ 15,50

Vitello tonnato

Sous Vide gegartes Kalbsfilet mit Thunfisch-Kapernsauce und gebackenen Kapern

€ 18,00

Matjestatar auf Schwarzbrot mit Dillschmand € 11,50

Pfifferlings – Quiche an Kirschtomaten und Schnittlauch € 16,00

Burrata mit gebratenem Pfirsich, grünem Spargel, Kräuteröl, italienisches Knusperbrot € 16,50

kleiner Frühlings - Salat mit unserem Hausdressing € 8,50

Vorspeisen - Variation (eine Auswahl unserer kalten und warmen Vorspeisen) Preis für 2 Personen € 39,00



Wir kochen mit Leidenschaft!

Fleisch

250 g Rib Eye / Entrecote vom Black Angus Weiderind mit Pommes Frites, Sauce Bernaise und Ceasars Salat € 39,00

Zwiebelrostbraten
(Entrecote vom Holsteiner Rind)
mit handgeschabten Spätzle und Röstzwiebeln
€ 34,50

Salzwiesen-Lammrücken mit Senf-Kräuterkruste auf getrüffeltem Spitzkohl und Kartoffel-Baumkuchen € 36,00

Kalbshaxenfleisch mit Rahmpfifferlingen, handgeschabten Spätzle und Römersalatherzen mit Jogurt Dressing € 36,00

> Wiener Schnitzel vom Kalb mit Bratkartoffeln und Gurkensalat € 29,50 Kleine Portion € 24,00

Kalbskottelet vom Holsteiner Kalb
mit gebratenen Pfifferlingen, Bratkartoffeln
und Portwein Jus
€ 46,00

Züricher Geschnetzeltes vom Kalb in Champignon-Weißweinsauce mit Kartoffelrösti € 29,50

Bei Allergien und Unverträglichkeiten informieren Sie bitte unsere Servicemitarbeiter. Wir unterstützen Sie bei der Auswahl Ihrer Speisen.

Tel.: 040 / 529 831 67

Fax: 040 / 529 381 66

info@restaurant-immenhorst.de

Sparkasse Holstein BLZ 213 522 40

Kto. Nr. 1400 27 29



Wir kochen mit Leidenschaft!

Fisch

gebratene Black Tiger - Riesengarnelen auf Pfifferlings - Risotto mit Hummerschaum € 36,00

Filet von der Lachsforelle auf sommerlichem Gemüse mit neuen Kartoffeln und Limonenschaum € 34,00

Matjes nach Hausfrauenart mit Bratkartoffeln € 24,50

Vegetarisch & Vegan

Thailändisches Gemüsecurry mit Basmatireis und Cashewkernen (vegan) € 26,50

Feine Bandnudeln mit frischen Pfifferlingen in Kräuterrahm € 29,00

grünes Frühlings - Risotto
mit grünem Spargel, Zuckerschoten 'Spinat, Romanesco und Broccoli
€ 26,50

Tel.: 040 / 529 831 67 Fax: 040 / 529 381 66 info@restaurant-immenhorst.de Sparkasse Holstein BLZ 213 522 40 Kto. Nr. 1400 27 29



Wir kochen mit Leidenschaft!

Dessert

Dreierlei Sorbet - Blaubeere, Mango & Erdbeere € 12,50

Creme Bruleè mit frischen Erdbeeren und Joghurteis € 12,50

Mascarponecreme mit Himbeeren und Crunch € 12,50

Cafe Gourmand
3 kleine Köstlichkeiten mit einem Espresso
€ 14,50

Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster und Vanillesauce, Vanilleeis € 13,50 / kleine Portion € 9,50

Dessertvariation "Immenhorst" für 2 Personen € 32,00

Unsere Eis Sorten : Vanille, Schokolade, Joghurt, per Kugel € 3,00

Für die Umverpackung von Speisen zum Mitnehmen berechnen wir 1,50€ per Box.

Tel.: 040 / 529 831 67

Fax: 040 / 529 381 66

info@restaurant-immenhorst.de

Sparkasse Holstein

Kto. Nr. 1400 27 29

BLZ 213 522 40