

Restaurant Hof Immenhorst

Wir kochen mit Leidenschaft!

Mittagskarte für den 3.09. bis 5.09.2025

| | |
|--|---------|
| Saltimbocca vom Kalb , Champignon- Weißweinsauce, Gratin | € 18,50 |
| Senfeier mit Salzkartoffeln und Gurkensalat | € 13,50 |
| Karibischer Fischeintopf | € 16,50 |
| Birne & Bohne & Speck | € 16,00 |
| Bœuf bourguignon | € 14,50 |
| Canneloni gefüllt mit Kalb, Spinat und Trüffel | € 15,00 |
| Birne Helene | € 5,50 |

Auszug aus der Speisekarte

| | |
|---|---------|
| Kartoffel- Pfifferlings- Schaumsuppe mit Schinken- Chips | € 12,50 |
| kleiner gemischter Sommer- Salat | € 8,50 |
| geschmortes Kalbshaxenfleisch mit Rahmpfifferlingen, handgeschabten Spätzle und Römersalatherzen in Jogurt Dressing | € 36,00 |
| Rührei mit gebratenen Pfifferlingen , Zwiebeln und Speck, Bratkartoffeln | € 27,00 |
| Königsberger Klopse vom Kalb auf Kartoffelstampf und Roter Bete, gebackene Kaperbeere | € 26,00 |
| gebratene Wildfang Felsen - Garnelen auf Pfifferlings - Risotto mit Hummerschaum | € 36,00 |
| Creme Bruleè mit frischen Beeren und Joghurteis | € 12,50 |
| Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster und Vanillesauce, Vanilleeis | € 13,50 |
| kleine Portion | € 9,50 |