

Restaurant Hof Immenhorst

Wir kochen mit Leidenschaft!

Suppen

Kartoffel - Pfifferlings- Schaumsuppe
mit Schinken- Chips

€ 12,50

Mini- Probier - Kartoffel- Pfifferlings- Schaumsüppchen

€ 6,50

Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernen und Kürbisöl

€ 11,50

Mini-Probier Kürbiscremesüppchen

€ 5,50

Vorspeisen

gegrilltes Carpaccio vom Rinderfilet
mit Parmesan-Nest Pfifferlingen und Cesars Salat

€ 18,50

marinierte Zucchinirollchen
gefüllt mit Linsensalat, Tahin- Sauce und Granatapfel (vegan)

€ 14,50

3 gebratene Felsengarnelen
an Römersalat- Herzen, Crunch und Cesars Dressing

€ 18,00

hausgebeizte Lachsforelle
mit Gurke, Roter Bete, Orange auf Vollkorn- Crumble

€ 14,50

Burrata
auf gebratenem Hokkaido- Kürbis ,
Kirschtomaten, Pesto und Knusperbrot

€ 16,50

Kleiner herbstlicher Salat mit Kürbis , Pilzen
und bayrischem Senfdressing

€ 9,50

Vorspeisen - Variation
(eine Auswahl unserer kalten und warmen Vorspeisen)

Preis für 2 Personen € 39,00



Restaurant Hof Immenhorst

Wir kochen mit Leidenschaft!

Fleisch

knuspriges , sous vide gegartes Spanferkel
auf weißen Bohnen , Kartoffelwürfeln und Chorizo- Öl
€ 32,00

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

½ knusprige Ente vom Hof Nobis
mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen
€ 38,50 (¼ Ente € 26,50)

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

Königsberger Klopse vom Kalb
auf Kartoffelstampf und Roter Bete, gebackene Kaperbeere
€ 26,00

Gulasch von der Hirschkeule
mit Kürbis, Rosenkohl und Semmelklößen
€ 34,00

geschmorte Rinderroulade
auf Rotkohl und Kartoffelstampf
€ 29,50 (kleine Portion € 22,50)

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

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.



Restaurant Hof Immenhorst

Wir kochen mit Leidenschaft!

Fisch

gebratene Wildfang Felsen - Garnelen
auf Fettucine , jungem Spinat und Hummerschaumsauce
€ 36,00

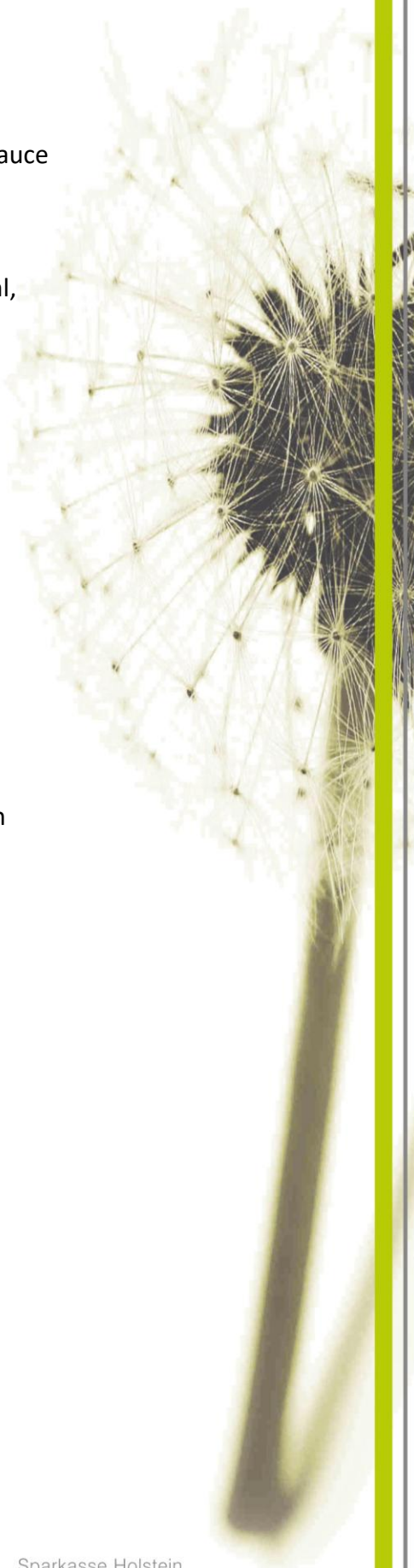
gebratenes Filet vom Lengfisch (Wildfang)
auf Bratkartoffel - Stampf , geschmortem Spitzkohl,
Apfel , Nordseekrabben und Senfschaum
€ 34,00

Vegetarisch & Vegan

Geschnetzeltes „Asia Style“
mit frischem Gemüse und Basmatireis (vegan)
€ 26,00

feine Bandnudeln
mit frischen Pfifferlingen in Kräuterrahm
€ 27,00

Herbstliches Risotto
mit Hokkaido – Kürbis , jungem Spinat und Pilzen
€ 26,50



Restaurant Hof Immenhorst

Wir kochen mit Leidenschaft!

Dessert

Dreierlei Sorbet - Blaubeere, Mango & Erdbeere

€ 12,50

Crème Brûlée

an Quitten-Kompott und Joghurteis

€ 12,50

Cheesecake

mit marinierten Kumquats, Kürbischips und Orangeneis

€ 12,50

Café 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.

