

Restaurant Hof Immenhorst

Wir kochen mit Leidenschaft!

Suppen

Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernen und Kürbis – Öl

€ 12,50

Mini-Probier-Kürbis-Süppchen

€ 6,50

Brühe von der Hochrippe
mit Gemüse und kleinen Maultaschen

€ 12,50

Mini-Probier-Brühe

€ 6,50

Vorspeisen

Garnelen - Brioche

Riesengarnelen auf Romanasalat im Brioche
und Siracha - Mayonnaise

€ 17,50

Vitello tonnato

Sous Vide gegartes Kalbsfilet mit Thunfisch-Kapernsauce

€ 17,00

Crostinis mit abgeflämmten Ziegenfrischkäse
und Kürbis – Aprikosen – Konfit

€ 16,00

Ceasar Salat

am Tisch zubereitet

€ 13,50

3erlei Tatar

Thunfisch & Mango, Rinderfilet & Kapern,
cremiges Spieglei & Tomate & Wassermelone

€ 18,00

Burrata di Puglia

mit Pata Negra Schinken, Tomate & Kürbis dazu Trüffelcreme

€ 16,50

kleiner herbstlicher Salat mit
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

Saltimbocca von der Maispoularde
mit St.Danielle Schinken & Salbei dazu Rosmarinkartoffeln
€ 29,50

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

Rinderroulade
mit Kartoffelstampf und Quitten – Rotkohl
€ 29,00 / kleine Portion € 24,50

Gulasch von der Hirschkeule
mit Rosenkohl, Kürbis und Waldpilzen
dazu gebräunte Semmelknödel
€ 34,00

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Bratkartoffeln
und Gurkensalat
€ 33,00 (Kleine Portion € 26,50)

½ knusprige Vierländer Ente vom Hof Nobis
mit Quittenrotkohl, Kartoffelklößen, Preiselbeeren und Majoran-Jus
½ Ente € 39,50 ¼ Ente 26,50

Züricher Geschnetzeltes vom Kalbsfilet
In Champignon- Weißweinsauce und Kartoffelrösti
€ 29,50

Fisch

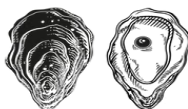
2 Wildfang Riesengarnelen
auf mediterranem Gemüse mit Knoblauch und Kräutern, Röstbrot
€ 39,00

gebratenes Filet vom Schottischen Lachs
auf Süßkartoffel- Püree und Mango- Avocado- Salza
€ 33,00

frische Bandnudeln mit Wildfang – Felsengarnelen
und Winter- Trüffel
€ 44,00

Unsere Fische stammen aus Wildfang von der AusterRegion.

AUSTER
REGION



Restaurant Hof Immenhorst

Wir kochen mit Leidenschaft!

Vegetarisch & Vegan

frische Bandnudeln mit Pfifferlingen in Kräuterrahm
€ 29,00

Ur-Karotten aus dem Ofen
auf Blumenkohl - Humus mit Walnüssen
Pesto und Kartoffel – Knusper
€ 28,00

Kürbis- Gnocchi
an Kirschtomaten & Salbei
€ 27,50

Dessert

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

Schokoladen- Kuchlein mit flüssigem Kern
an Joghurteis und Beerenkompott
€ 13,50

Creme Bruleè mit Himbeersorbet
€ 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

Bei Fragen zu Allergenen und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

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

