

Restaurant Hof Immenhorst

Wir kochen mit Leidenschaft!

Mittagskarte vom 7.-9.10.2026

Frühlingsrolle von der Ente mit Pflaumensauce	€ 16,50
Lammfilet – Pfanne mit Gemüse und Rosmarinkartoffeln	€ 18,50
Kohlroulade mit Salzkartoffeln	€ 15,50
Sylter Fischtopf mit Gemüse , Hummersauce, Reis	€ 17,50
Kürbis- Quiche mit Kräuterschmand	€ 15,50
Limonen- Knoblauch- Huhn und Kräuterkartoffeln	€ 15,50
Schokoladenpudding mit Vanillesauce	€ 5,50

Auszug aus der Abendkarte

Kürbiscremesuppe	€ 12,50
Kleiner herbstlicher Salat	€ 9,50
Garnelen - Brioche	
Riesengarnelen auf Romanasalat im Brioche und Siracha - Mayonnaise	€ 17,50
Vitello tonnato Sous Vide gegartes Kalbsfilet mit Thunfisch-Kapernsauce	€ 17,00
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Bratkartoffeln und Gurkensalat	€ 33,00
½ knusprige Vierländer Ente vom Hof Nobis	
mit Quittenrotkohl, Kartoffelklößen, Preiselbeeren und Majoran-Jus	½ Ente € 39,50 ¼ Ente € 26,50
Gebratenes Filet vom Schottischen Lachs	
auf Süßkartoffel- Püree und Mango- Avocado- Salsa	€ 33,00
Frische Bandnudeln mit Pfifferlingen in Kräuterrahm	€ 29,00
Cafe Gourmand - 3 kleine Köstlichkeiten mit einem Espresso	€ 14,50
Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern und Joghurteis	€ 13,50
Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster und Vanillesauce, Vanilleeis	€ 13,50
kl. Portion	€ 9,50