



## Speisenkarte

### Hausgemachte Suppen

**deftig**

#### **Kartoffelsüppchen**

*mit feinen Würfeln von Kartoffeln, geräuchertem Speck, Karotten, Sellerie, Lauch und Zwiebeln.  
Verfeinert mit Weißwein, Sahne & geriebener Muskatnuss, garniert mit Röstzwiebeln*

**vegetarisch**

#### **Karotten - Ingwer - Suppe**

*aus Karotten, Zwiebeln und Ingwer, tomatisiert,  
mit Rotwein abgeschmeckt und mit gerösteten Weißbrotwürfeln  
und frischen Kräutern*

#### **mediterranes Knoblauchsüppchen**

*mediterranes Gemüse in feine Würfel geschnitten,  
tomatisiert, mit Rotwein, vielerlei Kräutern und Knoblauch  
„mit Maß“ oder auf Wunsch gerne auch mehr*

*S = Suppenportion/Vorspeise 4,90€*

*L = doppelte Portion/kleines Hauptgericht 9,20€*

*XL = Eintopfportion 11,50€*

**fischig**

#### **unsere Antwort auf die Bouillabaisse**

*klare Fischbouillon mit ausgewählten Fischfiletstücken,  
Pernod und frischen Kräutern*

*Suppenportion 9,50€ doppelte Portion: 16,50€*

### Gartenfrische Salate

**vegetarisch:**

*kleiner gemischter Beilagensalat 4,90€*

*als großer gemischter Salat 8,90€*

**etwas deftiger:**

#### **Großer Salat**

*mit Pfannengyrosstreifen und Zaziki 14,20*

## Hauptspeisen:

### Vegetarisch - leicht & lecker

#### **Kartoffel-Gemüse-Gratin**

Kartoffelscheiben mit Sellerie, Karotten, Blattspinat & Zucchini in Riesling-Sahne gebacken, mit Käse gratiniert.  
Mit einer leichten Muskat- und Knoblauchnote. 11,50 €

### fischig:

#### **Lachs - Blattspinat - Zucchini - Lasagne**

Nordlandlachs mit Lasagnenudeln, Zucchini und Blattspinat geschichtet, in Weißweinsauce mit Kräutern und Käse gratiniert  
14,90€

### Hauptspeisen - typisch deutsch

#### deftiges

#### **Hackbraten nach unserer Art**

gefüllt mit Würfeln von Röstzwiebeln und Zucchini  
in herzhafter Rotweinsauce, dazu Rosenkohl & Kroketten 10,90 €

#### **Kasseler Braten**

auf Sauerkraut, mit Schwarzbiersauce und Kartoffelpüree 12,50 €

**Schweineschnitzel** aus dem mageren und zarten  
Schweinerücken, mit Pommes-Frites & gemischtem Salat  
Wiener Art 12,90 € mit Gorgonzolasauce 14,90 €

„**Tafelspitz aus dem Wurzelsud**“ zartgekochtes Rindfleisch  
aus der „Semmerolle“ mit Würfeln von Wurzelgemüse  
in Meerrettichsauce, dazu Pellkartoffeln 15,50 €

#### eingedeutschtes

**Pfannengyros** mit hausgemachtem Krautsalat, Zaziki,  
pikant-scharfer Grillsauce und Pommes-Frites 11,90 €

## *Noch etwas nudeliges:*

### *Hausgemachte Lasagne al Forno*

*mit reichhaltiger Hackfleischfüllung und Käse überbacken*

*9,00€*

## *Der süße Schluss:*

### *2 Apfelfannkuchen mit Grafschafter Äpfeln*

*mit Vanilleeis und Fruchtsoße 7,50€*

### *hausgemachtes Cappuccino Eis*

*mit Fruchtsoße und frischen Früchten 9,80€*

*Ihr Hotel-Krupp-Team. Immer für Sie in Aktion.*