

Wir freuen uns auf Ihren Besuch und heißen Sie

Herzlich willkommen.

Unser Anliegen und unsere Philosophie ist es,
Ihnen mit unserer Art der Gastfreundschaft, wundervolle und
abwechslungsreiche Urlaubstage, Erholung und Entspannung
in einem gepflegten und besonders angenehmen
Ambiente zu ermöglichen.

Damit Ihnen Ihr Besuch im

Hotel Hammes

in angenehmer Erinnerung bleibt, sind wir stets bemüht,
alle Ihre Wünsche zu erfüllen.

Sollte es dennoch einmal zu irgendwelchen Reklamationen
kommen, scheuen Sie sich nicht dies auszusprechen,
denn wir sind nicht nur für Lob, sondern auch über
angebrachte Kritik dankbar.

Wir werden uns freuen, wenn Sie uns auch
Ihren Freunden und Bekannten
weiter empfehlen und hoffen, Sie recht bald
in unserem Hause begrüßen zu dürfen.



Spezialität unseres Küchenteams

Filetplatte nach Art des Hauses

Das Zarteste von Rind und Schwein

Gebratene Filetscheibchen an Pfeffersoße (4)
garniert mit frischen Champignons
serviert mit Gemüse
und Bratkartoffeln
24,90 €

Zart rosa gebratener Lammrücken (1)

ohne Knochen

mit feinen Kräutern und Tomatenstreifen
dazu frisches Gemüse und Bratkartoffeln
27,90 €

*Probieren Sie einmal den
qualitativ hochwertigen Rotwein
von der saarländischen Mosel*

*Merlot trocken
Weingut Petgen-Dahm
0,25 l 7,20 €*



Kalte Köstlichkeiten

Portion Salat	2,50 €
Kleine Salatkomposition	5,90 €
Großer Salatteller nach Art des Hauses	9,90 €

Suppen

Sowohl für den kalten Winter als auch im Sommer eine Köstlichkeit

Einfach nur gut!
Das **Süppchen** von heute
4,20 €

Rindfleischsuppe - *Zum Verlieben gut!*
mit hausgemachten Markklößchen
5,90 €

Vorspeisen

Feines **Carpaccio** von Rindfleisch
auf Ruccola mit Olivenmarinade
und gehobeltem Parmesan 12,90 €

Riesengarnelen geschält
in Knoblauch gebraten,
serviert mit feinen Kräutern 14,90 €

Schneckenpfännchen

Schnecken
ganz aus dem Häuschen
mit hausgemachter Kräuterbutter
im Ofen überbacken 10,90 €

Herzhafte Gartensalate serviert mit

... kross gebratenem Hähnchenbrustfilet ⁽³⁾	13,90 €
... gebratenem Lachsfilet	17,90 €
...geschälten Garnelen in Knoblauchbutter gebraten	18,90 €
... Rinderfiletspitzen	18,90 €

Gesundes aus unserer vegetarischen Küche

Gemüseplatte, Salzkartoffeln

13,50 €

Kleine Portion

10,50 €

**Unser Gemüse wächst auf der Lisdorfer Au
und wird geliefert von
Obst- und Gemüse-Großhandel Martin Sonnhalter**

Etwas Scharfes ohne Fleisch

Nudelpfanne ⁽⁹⁾ „Chinesische Art“

Tagliatelle mit knackigem Gemüse und würziger Soße
im Pfännchen serviert, gereicht mit Salatteller

10,90 €

Unsere Weinempfehlung

Elbling trocken

der Qualitätswein unserer Region mit Charakter und viel Esprit

Weingut Ollinger-Gelz

0,2 l 4,00 €

Müller-Thurgau halbtrocken

Weingut Ollinger-Gelz

0,2 l 4,00 €



Fischgenuss pur

Geschälte Garnelen

*angerichtet mit Knoblauch-Sahnesoße,
Kräutern und Tomate
serviert auf Tagliatelle mit gehobeltem Parmesan*
18,90 €

Lachsfilet ⁽³⁾

*an Ingwer-Zitronengras-Soße
arrangiert mit frischem Gemüse
und Bandnudeln*
21,90 €

Gebratenes Zanderfilet

*in Zwiebelbutter
präsentiert mit frischem Gemüse
gereicht mit Butterkartoffeln*
24,90 €

Vera Hammes empfiehlt Ihnen

*Grauer Burgunder trocken
0,2 l Karaffe 6,80 €*

aus dem Weingut Petgen-Dahm



Vom Rind

Rumpsteak mit Zwiebeln und Kräuterbutter
serviert mit frischem Gemüse und Pommes frites 21,90 €

Bierbrauersteak
Rumpsteak mit Zwiebel-Senf-Kruste (4)
arrangiert mit Gemüse, gereicht mit Bratkartoffeln 24,90 €

Filetspitzen in sahniger Pfeffersoße (4)
präsentiert mit frischem Gemüse, serviert mit Spätzle 27,90 €

Filetsteak mit frischen Champignons
arrangiert mit Gemüse, gereicht mit Bratkartoffeln 30,90 €

Pfeffersteak „Madagaskar“
Filetsteak mit Pfeffersoße(4)
abgeschmeckt mit Creme fraiche und Cognac,
garniert mit Gemüse, serviert mit Bandnudeln 30,90 €

Schlemmertraum wird serviert ab 2 Personen

Châteaubriand
doppelte Lendenschnitte
präsentiert mit frischem Gemüse und Champignons
gereicht mit Sauce Béarnaise,
serviert mit Bratkartoffeln und Krokette

30,90 € pro Person

der passende Rotwein für wahre Weinliebhaber
ein filigraner, eleganter Tropfen aus 80 % Syrah und 20 % Grenache

2015er Côtes du Rhône AC
La Bastide Saint Dominique
0,75 l Flasche 29,50 €
0,25 l Karaffe 9,90 €



Vom Schwein

Paniertes Schnitzel *	
<i>arrangiert mit frischem Gemüse Pommes frites, Salatteller</i>	14,50 €
Zigeunerschnitzel *	
<i>Pommes frites, Salatteller</i>	15,90 €
Rahmschnitzel *	
<i>Spätzle, Salatteller</i>	15,90 €
Schweinelendchen mit Pfefferrahmsoße ⁽³⁾ *	
<i>serviert mit Spätzle und feinem Gemüse</i>	19,90 €

Schwabenpfanne

Zart gebratene Medaillons vom Schweinefilet *	
<i>mit Käse⁽²⁾ überbacken serviert auf Spätzle mit Rahmsoße, dazu Salatteller</i>	19,90 €

Eine besondere Delikatesse

Zart gebratene Schweinefiletmedaillons *	
<i>arrangiert mit frischen Champignons und frischem Gemüse serviert mit Rahmsoße, gereicht mit Kroketten</i>	19,90 €

*Die mit * gekennzeichneten Gerichte reichen
wir Ihnen gerne als kleine Portionen*



Vom Kalb

Züricher Rahmgeschnetzeltes *

arrangiert mit frischen Champignons
serviert mit Spätzle und Salatteller

20,90 €

*Die Klassiker – zart, saftig und in
einer feinen Weizenbrot-Panade serviert*

Wiener Schnitzel *

arrangiert mit feinem Gemüse
dazu Pommes frites und Salatteller

22,90 €

Cordon bleu ⁽²⁺⁵⁾

gereicht mit frischem Gemüse
und Kartoffelbällchen

23,90 €

Der ideale Begleiter zu Ihrem Menü

Riesling – ein Herzensbrecher –
Abfüllung Sekthaus Gerd Petgen

0,2 l Karaffe 4,80 €

oder

von unserem französischen Nachbarn
einen wunderbaren **Bordeaux: Château BRANDEAU**

0,25 l Karaffe 5,80 €

oder

Unser Geheimtipp für Sie !

2015er Spätburgunder Blanc de Noir

Weingut Schmitt-Weber

0,75 l Flasche 23,80 €

Das Leben ist zu kurz, um schlechten Wein zu trinken !

Unser Geflügelangebot

Gebratenes Hähnchenbrustfilet ^(1,3)
mit feiner Rahmsauce
serviert mit Pommes frites
und Salatteller
14,50 €

Ein seltener Klassiker aus der kalten Küche

Tatar ⁽²⁾
von ausgewähltem Rindfleisch
gereicht mit Brot und Butter
15,50 €

*Nicht jeder Wein passt zu jedem Anlass,
aber zu jeder Gelegenheit passt ein Wein!*

In diesen Preisen sind die gesetzliche MWST und Bedienungsgeld enthalten

Zusatzstoffklassen:

1 Konservierungsstoff - 2 Farbstoff – 3 Antioxidationsmittel – 4 Süßungsmittel –
5 Phosphat – 6 geschwefelt – 7 chininhaltig – 8 coffeinhaltig – 9 Geschmacksverstärker –
10 geschwärzt – 11 gewachst – E 250 Speck