



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*

27,90 €



die besondere Empfehlung

Rumpsteak Surf & Turf

*gekrönt mit geschälten Riesengarnelen
serviert mit Gemüse
und Beilage ganz nach Ihrer Wahl:*

*hausgemachte Tagliatelle / Bratkartoffeln /
Kartoffelbällchen / Pommes frites*

29,90 €

**Riesengarnelen stammen aus einer
ASC-zertifizierten Zucht**



Suppen

Sowohl für den kalten Winter als auch im Sommer eine Köstlichkeit!

Einfach nur gut!

Das **Süppchen** von heute
4,90 €

Rindfleischsuppe - *Zum Verlieben gut!*
mit hausgemachten Markklößchen
7,90 €

Vorspeisen

Feines **Carpaccio**
vom **luxenburgischen Rind**
mit Rucola und Oliven-Balsamico Vinaigrette
und gehobelem Parmesan 15,90 €

Riesengarnelen geschält
ASC-zertifizierte Zucht
in Knoblauch gebraten,
serviert mit Kirschtomaten und Lauchzwiebeln 18,90 €

Schneckenpfännchen

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



Herzhafte Gartensalate

<i>Portion Salat</i>	2,90 €
<i>Kleine Salatkomposition</i>	6,90 €

Großer Salatteller serviert mit

<i>... Käse- und Schinkenstreifen</i>	10,90 €
<i>... kross gebratenen Hähnchenbrustfilet</i>	19,90 €
<i>... gebratenem Lachsfilet</i>	19,90 €
<i>...geschälten Garnelen</i>	21,90 €
<i>... Rinderfiletspitzen</i>	21,90 €



Fischgenuss pur

Geschälte Garnelen **ASC-zertifizierte Zucht**

*in pikanter Tomaten-Gemüse-Soße,
hausgemachte Tagliatelle und gehobelter Parmesan*
25,90 €

Lachsfilet ⁽³⁾

*an Kokos-Curry-Soße
serviert mit frischem Gemüse
und hausgemachten Tagliatelle*
28,90 €

Gebratenes Zanderfilet

*in Zwiebelbutter
präsentiert an frischem Gemüse
gereicht mit Salzkartoffeln*
28,90 €



Vom Rind

Rumpsteak mit Zwiebeln und Kräuterbutter serviert mit frischem Gemüse und Pommes frites	26,90 €
Filetspitzen in sahniger Pfeffersoße ⁽⁴⁾ *	29,90 €
Filetsteak mit frischen Champignons arrangiert mit Gemüse, gereicht mit Bratkartoffeln	34,90 €
Pfeffersteak „Madagaskar“ Filetsteak mit Pfeffersoße ⁽⁴⁾ serviert mit Gemüse und hausgemachten Tagliatelle	34,90 €

Schlemmertraum wird serviert ab 2 Personen

Châteaubriand auf Teller angerichtet
doppelte Lendenschnitte
präsentiert mit frischem Gemüse und Champignons
gereicht mit Sauce Béarnaise,
serviert mit Bratkartoffeln
34,90 € **pro Person**

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

2019er Côtes du Rhône AC
La Bastide Saint Dominique
0,75 l Flasche 32,50 € 0,25 l Karaffe 10,90 €



Vom Schwein

Paniertes Schnitzel *

*arrangiert mit frischem Gemüse
Pommes frites, Salatteller*

16,90 €

Paprikaschnitzel *

Pommes frites, Salatteller

18,90 €

Rahmschnitzel *

Spätzle, Salatteller

18,90 €

Schweinelendchen mit Pfefferrahmsoße ⁽³⁾ *

serviert mit Spätzle und feinem Gemüse

22,90 €

Schwabenpfanne

Zart gebratene **Medaillons vom Schweinefilet** *

*mit Käse ⁽²⁾ überbacken
serviert auf Spätzle mit Rahmsoße und Salatteller*

22,90 €

Eine besondere Delikatesse

Zart gebratene **Schweinefiletmedaillons** *

*arrangiert mit frischen Champignons und frischem Gemüse
serviert mit Rahmsoße und mit Kroketten*

22,90 €

Vom Kalb

HOTEL
HAMMES

PERL



Zürcher Rahmgeschnetzeltes *

arrangiert mit frischen Champignons
dazu Spätzle und Salatteller
26,90 €

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

Wiener Schnitzel *

arrangiert mit feinem Gemüse
dazu Pommes frites und Salatteller
27,90 €

Cordon bleu ⁽²⁺⁵⁾

gereicht mit frischem Gemüse
und Kartoffelbällchen
28,90 €

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



Unser Geflügelangebot

Gebratenes **Hähnchenbrustfilet**

mit feiner Rahmsoße
serviert mit Pommes frites
und Salatteller
19,90 €

Gesundes aus unserer vegetarischen Küche

Hausgemachte Tagliatelle

in pikanter Tomaten-Gemüse-Soße,
mit gehobeltem Parmesan
18,90 €

Gemüseplatte, Salzkartoffeln *

18,90 €

Unser Gemüse wächst auf der Lisdorfer Au
Lieferant: Obst- und Gemüse-Großhandel Martin Sonnhalter

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