



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 weiterempfehlen 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 <sup>(4)</sup>

garniert mit frischen Champignons

serviert mit Gemüse

und Bratkartoffeln

24,90 €



## Kalte Köstlichkeiten

Portion Salat	2,90 €
Kleine Salatkomposition	6,90 €
Großer Salatteller nach Art des Hauses mit Käse- und Schinkenstreifen	10,90 €

## 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  
7,50 €

## Vorspeisen

Feines **Carpaccio** vom luxemburgischen Rind  
mit Rucola und Balsamico-Vinaigrette  
und gehobeltem Parmesan 14,90 €

**Riesengarnelen geschält**  
in Knoblauch gebraten,  
serviert mit feinen Kräutern 16,90 €

## Schneckenpfännchen

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



## Herzhafte Gartensalate serviert mit

... kross gebratenen Hähnchenbruststreifen	19,90 €
... gebratenem Lachsfilet	19,90 €
... geschälten Garnelen in Knoblauchbutter gebraten	19,90 €
... Rinderfiletspitzen	21,90 €

## Gesundes aus unserer vegetarischen Küche

### Gemüseplatte, Salzkartoffeln

17,50 €

Kleine Portion

14,50 €

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

### Hausgemachte Tagliatelle

mit Knoblauch-Sahne-Soße,

Frühlingszwiebeln, Kirschtomaten und Parmesan

18,90 €

### Unsere Weinempfehlung

*Elbling trocken*

*der Qualitätswein unserer Region mit Charakter und viel Esprit*

*Weingut Ollinger-Gelz*

0,2 l 5,20 €

*Müller-Thurgau halbtrocken*

*Weingut Ollinger-Gelz*

0,2 l 5,20 €



## *Fischgenuss pur*

### **Geschälte Garnelen**

*angerichtet mit Knoblauch-Sahnesoße,  
Frühlingszwiebeln und Kirschtomaten,  
hausgemachte Tagliatelle mit gehobeltem Parmesan*  
23,90 €

### **Lachsfilet** <sup>(3)</sup>

*an Kokos-Curry-Soße  
arrangiert mit frischem Gemüse  
und hausgemachten Tagliatelle*  
26,90 €

### **Gebratenes Zanderfilet**

*in Zwiebelbutter  
präsentiert mit frischem Gemüse  
gereicht mit Butterkartoffeln*  
26,90 €

### *Vera Hammes empfiehlt Ihnen*

*Grauer Burgunder trocken  
0,2 l Karaffe 6,90 €*

*aus dem Weingut Petgen-Dahm*



## Vom Rind

**Rumpsteak mit Zwiebeln und Kräuterbutter**  
serviert mit frischem Gemüse und Pommes frites 23,90 €

**Bierbrauersteak**  
Rumpsteak mit Zwiebel-Senf-Kruste (4)  
arrangiert mit Gemüse, gereicht mit Bratkartoffeln 25,90 €

**Filetspitzen in sahniger Pfeffersoße** (4)  
präsentiert mit frischem Gemüse, serviert mit Spätzle 28,90 €

**Filetsteak mit frischen Champignons**  
arrangiert mit Gemüse, gereicht mit Bratkartoffeln 31,90 €

**Pfeffersteak „Madagaskar“**  
Filetsteak mit Pfeffersoße(4)  
abgeschmeckt mit Creme fraiche und Cognac,  
garniert mit Gemüse, serviert mit hausgemachten Tagliatelle 31,90 €

## 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  
31,90 € pro Person

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

2017er Côtes du Rhône AC  
La Bastide Saint Dominique  
0,75 l Flasche 32,50 €  
0,25 l Karaffe 10,90 €



## Vom Schwein

<b>Paniertes Schnitzel</b> *	
<i>arrangiert mit frischem Gemüse Pommes frites, Salatteller</i>	16,50 €
<b>Paprikaschnitzel</b> *	
<i>Pommes frites, Salatteller</i>	17,90 €
<b>Rahmschnitzel</b> *	
<i>Spätzle, Salatteller</i>	17,90 €
<b>Schweinelendchen mit Pfefferrahmsoße</b> <sup>(3)</sup> *	
<i>serviert mit Spätzle und feinem Gemüse</i>	21,90 €

## Schwabenpfanne

<b>Zart gebratene Medaillons vom Schweinefilet</b> *	
<i>mit Käse<sup>(2)</sup> überbacken serviert auf Spätzle mit Rahmsoße, dazu Salatteller</i>	21,90 €

## Eine besondere Delikatesse

<b>Zart gebratene Schweinefiletmedaillons</b> *	
<i>arrangiert mit frischen Champignons und frischem Gemüse serviert mit Rahmsoße, gereicht mit Krokette</i>	21,90 €

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



## Vom Kalb

### Zürcher Rahmgeschnetzeltes \*

arrangiert mit frischen Champignons

serviert mit Spätzle und Salatteller

23,90 €

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

### Wiener Schnitzel \*

arrangiert mit feinem Gemüse

dazu Pommes frites und Salatteller

24,90 €

### Cordon bleu <sup>(2+5)</sup>

gereicht mit frischem Gemüse

und Kartoffelbällchen

25,90 €

## Der ideale Begleiter zu Ihrem Menü

**Riesling** – ein Herzensbrecher –

Abfüllung Sekthaus Gerd Petgen

0,2 l Karaffe 6,90 €

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





## *Unser Geflügelangebot*

### **Gebrautes Hähnchenbrustfilet**

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

## *Ein seltener Klassiker aus der kalten Küche*

### **Tatar <sup>(2)</sup>**

*von ausgewähltem Rindfleisch  
gereicht mit Brot und Butter*  
18,90 €

### ***Verehrte Gäste!***

***Aus organisatorischen Gründen reichen wir  
unseren Klassiker Tatar  
nicht am Sonntagmittag oder am Mittag eines Feiertages***

*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*