

VORSPEISEN

ROTE-BETE-CARPACCIO

mit gebratener Garnele, Fetakäse,
Amazonasschokoladen-Dressing und Papadam-Crunch

15,00 €
B, G, F, O

PANZANELLA-SALAT

geröstetes Sauerteigbrot und bunte Tomaten, mariniert
mit Schalotten, frischem Basilikum, schwarzem Pfeffer
und Olivenöl-Vinaigrette

Upgrade: cremiger Burrata, 125g +6,50€

14,90 €
A, O, (G)

ROSA ROASTBEEF

mit hausgemachter Remoulade, Mixed Pickles und
kleinem Sommersalatbouquet

17,50 €
C, M, O

SUPPEN

PIFFERLINGGRAHMSUPPE

mit Bacon-Crumble und Schnittlauchöl

11,50 €
G, L, O

SOMMERLICHE GAZPACHO

mit Basilikumöl, Olivenöl und knuspriger Grissini-Stange

9 €
A, L, O

HUMMERBISQUE

mit Piura-Schokolade abgerundet und Amazonas-
Kakaonibs

Upgrade: gebratene Garnele je + 4,50 €

12,50 €
B, G, L, O

FISCH & VEGETARISCH

GEBRATENER WOLFSBARSCH

mit Cherrytomaten-Kapern-Sugo, Safranfenchel und
Kartoffelgnocchi

34,90 €

A, C, D, G, O, B

ESTRAGON-RISOTTO

mit zweierlei Zucchini, Parmesan und feiner Marillen-Beurre-
blanc mit weißer Schokolade

Upgrade: gebratenes Heilbuttfilet + 10,00 €

23,50 €

G, L, O, (D)

ASIA-WOK

knackiges Wokgemüse mit Chinakohl, Shiitake, Paprika, Zucchini
und Karotte in aromatischer roter Thai-Currysauce, serviert mit
duftendem Basmatireis

Upgrade: gebratener norwegischer Lachs und zwei Garnelen + 8,00 €

23,90 €

F, N, O (B, D)

KNUSPRIGE FALAFEL

mit Kokos-Limetten-Sud, Pfirsich-Chutney und bunter Bete

22,00 €

A, N, O

KÄSESPÄTZLE MIT DEICHKÄSE

aus der Rohmilchkäserei Backensholz, mit Lauch, Nussbutter
und kleinem Salat

24,90 €

A, C, G, M, O

Kreieren Sie Ihr Menü

Als 3-Gang

52 €

Als 4-Gang

62 €

Wir empfehlen

FRISCHER SCHWARZER TRÜFFEL

frisch gehobelt zu Käsespätzle, Rumpsteak, Poularde oder
weiteren Gerichten

+ 6,50 €

FLEISCH

STEAK & FRITES

200 g Rumpsteak vom argentinischen Rind mit kräftigem Portweinjus, kleinem Sommersalat und knusprigen Pommes

frites

34,00€

G, L, M, O

GESCHMORTE RINDBÄCKCHEN

mit Amazonas-Kakao-Olivenjus, Zitronen Gremolata und Fregola sarda mit weißen Bohnen

34,50€

A, F, L, O

GEBRATENES KALBSSTEAK

mit Kräuterbutter, gebratenen Pfifferlingen und Rosmarinkartoffeln

38,50€

A, C, G, L, O

KIKOK-MAISPOULARDENKEULE

saftig geschmort, mit Paprika-Mandel-Romesco, Kakao-Touch, mediterranem Gemüse und cremiger Polenta

28,50€

G, H, L, O

Unsere Upgrades

Im Rahmen unserer Menü- und Halbpensionsangebote servieren wir die Gerichte in abgestimmten Menüportionen.

Unsere Upgrades werden zusätzlich berechnet.

Cremiger Burrata, 125 g

ideal zum Panzanella-Salat

+ 6,50 €

Im Ganzen gebratene argentinische Garnele

als Ergänzung zu Suppe, Fisch, Risotto oder Salat

je + 4,50 €

Gebratenes Heilbuttfilet

als Upgrade zum Estragon-Risotto

+ 10 €

Gebratener norwegischer Lachs und zwei

8/12er Garnelen

als Upgrade zum Asia-Wok

+ 8 €

Frischer schwarzer Trüffel frisch gehobelt

zu Käsespätzle, Rumpsteak, Poularde oder weiteren

Gerichten

+ 6,50 €

COMFORT FOOD

14:00 bis 17:30 Uhr

SCHOKOSSINI SALAT

mit Avocado, Melone, Saterländer Schinken,
Croutons, eingelegte Cherrytomaten, Radieschen und
Kakaonibs

groß 16,50 € | klein 8,50 €

STROZZAPRETI

mit sizilianischem Pesto Rosso und mariniertem
Rucola

17,90 €

SCHINKEN-KÄSE TOASTBROT

mit Chili-Cheddar, Pommes frites, Yuzu Mayonnaise
und gemischtem Salat

15,50 €

QUINOA SALAT

feines Gemüse, Mangosoße, Edamame und geröstete
Kerne

16,50 €

SCHOKOLADENHOTEL BURGER

Wagyu-Patty im Brioche-Bun mit BBQ-Sauce
Cheddar, Bacon, Tomate und Salat
serviert mit Steakhouse-Pommes

21,50 €

LACHS BURGER

mit Tomate, Salat und Avocadocreme, Pommes frites
mit Trüffelmayonnaise

19,90 €

Schokoladen
HOTEL_{VOSS}

DESSERTS

AMAZONAS GANACHE

Amazonas-Ganache, Matcha-Schaum, Litschi-Sorbet und Erdbeeren
10,00€

FINANCIER SESAM & HEIDELBEER

Financier, Sojakaramellsauce, schwarzes Sesam-Eis und
Heidelbeerkompott
h, c, a, g, f
10,00€

SCHOKOLADEN-DESSERT DES MONATS

Yuna 37% / Kakaofrucht / Banane

Knusprige Tarte gefüllt mit Yuna Schokoladen-Cremeaux, karamellisierte
Banane, Kakaofruchtsaftgel und karamellisierter Bananen-Schokoladenmousse
a, g, s, Gelatine
10,00€

GRANDE FINALE (ab 2 Personen)

Das Beste aus dem Atelier, für Sie als Auswahl
zusammengebracht! Lassen Sie sich von unsern
Köstlichkeiten überraschen!
pro Person 15,00 €

Allergenkennzeichnung

A = glutenhaltiges Getreide
B = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
C = Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
D = Fisch und Fischerzeugnisse
E = Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
F = Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse
G = Milch und Milcherzeugnisse inklusive Laktose

H = Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
L = Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
M = Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
N = Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
O = Schwefeldioxid und Sulfite
P = Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
R = Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
S = Fruktose