

Unsere Spezialitäten

Menue Carte Blanche

Amuse Bouche

~

*Kartoffel-Lauchsuppe
mit Croutons*

~

*Eifeler Wildragout mit Preiselbeerbirne
dazu Apfelrotkohl und Kartoffelklöße*

~

*Apfelcrêpes mit Zimt und Zucker
und einer Kugel Caramelleis*

als Dreigang Menü € 29,00

<i>Kartoffel-Lauch-Suppe mit Croûtons</i>	€ 5,00
<i>Roulade von Schinken und Ziegenkäse an Feldsalatblüten in Kernölvinaigrette</i>	€ 9,50
<i>Waldpilzsülze mit Schnittlauchschmand an herbstlichem Salatstrauß</i>	€ 9,50
<i>Eifeler Wildragout mit Preiselbeerbirne dazu Apfelrotkohl und Kartoffelklöße 😊</i>	€ 18,50
<i>Gebratene Kalbsleber „Berliner Art“ mit Äpfeln und Zwiebeln dazu Kartoffelschnee und ein Salatteller</i>	€ 19,00
<i>Hirschrückenmedaillons mit Bauchspeck umwickelt dazu Herzoginkartoffel und Rosenkohl</i>	€ 23,00
<i>Apfelcrêpes mit Zimt und Zucker und einer Kugel Caramelleis</i>	€ 8,50

Vorspeisen

<i>Geräucherte Entenbrust auf Berglinsen an Blattsalaten in Walnussvinaigrette</i>	€ 12,00
<i>Carpaccio vom Rind mit Rucola, Kirschtomaten und Parmesanspänen</i>	€ 12,00
<i>Mild geräucherter Wildschinken mit lauwarmem Pilzsalat und Sauce Cumberland</i>	€ 12,00


Suppen

<i>Hühnerkraftbrühe mit Gemüse und Pistaziennocken</i>	€ 5,00
<i>Wildrahmsuppe mit Sherry verfeinert</i>	€ 5,00
<i>Curry-Ingwer-Suppe mit Shrimps</i>	€ 6,00

Vegetarisch - Vital

<i>Ragout von Wald- und Wiesenpilzen mit Zuckerschoten und Kirschtomaten im Reisrand ☺</i>	€ 11,50
--	---------

Hauptgänge

<i>Steak vom Jungschweinerücken mit Bratkartoffeln, Kräuterbutter und einem Salatteller</i>		€ 16,00
<i>Rinderfiletstreifen „Stroganoff“ mit Butterspätzle und Crème fraîche ☺</i>		€ 18,00
<i>Gebratener Wolfsbarsch und Riesengarnele am Spieß auf Schnittlauchrisotto mit einem Salatteller</i>		€ 21,00
<i>Lammhüfte mit Eifeler Ziegenkäse gratiniert auf buntem Paprikagemüse mit kleinen Kräuterkartoffeln</i>		€ 23,00
<i>Rumpsteak vom Grill mit grüner Pfeffersauce dazu Röstkartoffeln und ein Salatteller</i>		€ 23,00
<i>„Châteaubriand“ Doppeltes Rinderfiletsteak mit Sauce Béarnaise, Kräuter -Knoblauchbutter, Grilltomate und Bohnenbündchen, dazu Röstkartoffeln und Herzoginkartoffel</i>		€ 66,00

Desserts

Auswahl von Rohmilchkäse mit Weintrauben	groß/klein	€ 8,50/€ 6,50
Mousse von der Amarenakirsche an zweierlei Saucen		€ 8,50
Champagnerparfait auf Ananasragout		€ 8,50
Dessertteller „Surprise“		€ 9,50
Ein Potpourri von süßen Köstlichkeiten, lassen Sie sich überraschen!		

„Einen Teil unserer à la carte-Karte bieten wir Ihnen in vitalen, halbierten Portionen zu reduzierten Preisen.
Die entsprechenden Gerichte sind mit einem „ 😊 “ versehen. Bitte sprechen Sie unser Servicepersonal an.“

Menue D'Amoureux

Amuse Bouche

~

Geräucherte Entenbrust auf Berglinsen
an Blattsalaten in Walnussvinaigrette

~

Wildrahmsuppe
mit Sherry verfeinert

~

Gebratene Riesengarnelen
auf Schnittlauchrisotto

~

Sorbet

~

„Châteaubriand“ Doppeltes Rinderfiletsteak
mit Sauce Béarnaise und Kräuter-Knoblauchbutter, Grilltomate
und Bohnenbündchen, Röstkartoffeln und Herzoginkartoffel

~

Dessertteller „Surprise „

Ein Potpourri von süßen Köstlichkeiten, lassen Sie sich überraschen!

Menü € 69,00

(€ 54,00 Aufschlag pro Person zum Arrangement / ab 2 Personen)

Dorint

Seehotel & Resort
Bitburg • Südeifel

Menue Rouge

Amuse Bouche

~

*Carpaccio vom Rind
mit Rucola, Kirschtomaten
und Parmesanspänen*

€ 12,00

~

*Hühnerkraftbrühe
mit Gemüse und Pistaziennocken*

€ 5,00

~

*Lammhüfte mit Eifeler Ziegenkäse gratiniert
auf buntem Paprikagemüse mit kleinen Kräuterkartoffeln*

€ 23,00

~

*Mousse von der Amarenakirsche
an zweierlei Saucen*

€ 8,50

als 4 Gang Menue € 45,00

*Liebe Gäste, Ihre Menuebestellung nehmen wir gerne bis 21.00 Uhr entgegen
Kreditkarten akzeptieren wir ab einer Rechnung von € 20,00.*