

# Hotel Robinien-Hof

## *Suppe* „Eine gute Suppe ist ein halbes Mahl“

<i>Brühe mit Gemüsestroh, Eierstich und Mettklößchen</i>	4,00 €
<i>Ukrainische Fleischsoljanka mit feinem Kräuterschmand<sup>2</sup></i>	4,00 €
<i>Tomatensüppchen mit Fadennudeln und Fleischklößchen</i>	3,50 €

## *Vorspeisen* und Mahlzeiten für Zwischendurch

<i>Feines Würzfleisch mit Sauce hollandaise <sup>4, 3</sup> und Käse gratiniert, serviert mit einer Zitronenecke und Toast</i>	5,50 €
<i>Gebäckene Champignonköpfe in einer leichten Knoblauch-Kräutersauce <sup>5</sup>, mit einem ofenfrischen Baguette gereicht</i>	5,00 €
<i>Carpaccio vom Rind mit einer Honig-Senf-Vinaigrette, Butterrose, gereicht mit einem ofenfrischen Baguette</i>	9,00 €

*Für jede Beilagenänderung berechnen wir zzgl. 0,50 €*

*Beim Servicepersonal erhalten auf Wunsch, eine Speisekarte in der Allergene gekennzeichnet sind.*

## *Frische Salate für jede Jahreszeit –*

*„Wie Salat einem Appetit zum Essen macht,  
also macht die Ruhe Lust zur Arbeit“*

*Verschiedene Blattsalate <sup>5</sup> mit Walnüssen und knackigen  
Knoblauchcroutons, gebackenen Putenbruststreifen,  
gereicht mit einem ofenfrischen Baguette* *11,50 €*

*Bunter Gartensalat mit roten Zwiebeln, Thunfisch,  
gereicht, mit einem ofenfrischen Baguette* *10,50 €*

## *Eierspeisen*

*Omelett, gefüllt mit Rahmchampignons, dazu Petersilienkartoffeln* *11,50 €*

*Bauernomelett mit Schinkenstreifen <sup>2</sup>und würziger Beilage <sup>5</sup>* *11,00 €*

*Zu allen Eiergerichten reichen wir Ihnen einen Salatteller <sup>5</sup> der Saison!*

*Für jede Beilagenänderung berechnen wir zzgl. 0,50 €*

*Beim Servicepersonal erhalten auf Wunsch, eine Speisekarte in der Allergene gekennzeichnet sind.*

## Gerichte für Topf- und Pfannengucker

„Wenig aber öfter essen führt zur Heilung“ (chinesisch)

Steakteller „Robinien-Hof“ ( 3 kleine Steaks, Grillwürstchen und Speckkamm ),  
gereicht mit Buttergemüse, Champignons und Pommes frites 13,50 €

Braumeistersteak (Schweinesteak, gefüllt mit Kochschinken <sup>5</sup> und Käse <sup>1, 4</sup>),  
mit Champignonbearnaise, Pommes frites und einem Salatteller <sup>5</sup> 12,50 €

Putengeschnetzeltes in Mango-Curryrahm,  
grüne Nudeln und einem Salatteller <sup>5</sup> 12,90 €

Gebratene Hähnchenbrust, mit Tomate-Mozzarella gratiniert,  
auf Ratatouille, gereicht mit hausgemachten Kartoffel - Kräutertaler 13,80 €

Gebrautes Rinderhüftsteak mit gebratenen Zwiebeln,  
Bratkartoffeln sowie einen Salatteller 16,50 €

Rumpsteak „Strindberg“ (Zwiebeln, Meerrettich, Senf),  
Bratkartoffeln und einem Salatteller 18,00 €

Rumpsteak, Salatteller <sup>5</sup> und nach Ihrer Wahl mit:

Bratkartoffeln, Backkartoffeln mit Kräuterschmand <sup>5</sup> oder Pommes frites

180 g = 17,60 €

250 g = 20,80 €

Für jede Beilagenänderung berechnen wir zzgl. 0,50 €

Beim Servicepersonal erhalten auf Wunsch, eine Speisekarte in der Allergene gekennzeichnet sind.

## **Fischgerichte** – „Karpfen ist keine Schande, Hecht ist mir recht, Salm ist über allem“

Matjesfilet „Hausfrauen Art“ <sup>5</sup> mit Petersilienkartoffeln, gereicht mit einem Salatteller <sup>5</sup>	12,00 €
Fischpfanne (3 gebratene Fischfilets – Lachs, Forelle, Zander und einer gebackenen Garnele), Petersilienkartoffeln und einem Salat <sup>5</sup>	17,00 €
Gebratenes Lachsfilet mit einer Pfeffer-Choron, Dillkartoffeln und einem Salatteller <sup>5</sup>	16,00 €
2 Forellenfilets in der Kräutereihülle gebraten, mit Rahmchampignons, Petersilienkartoffeln und einem Salatteller <sup>5</sup>	14,00 €
Forelle „Müllerin“ nach Gewicht, mit Petersilienkartoffeln und einem Salatteller <sup>5</sup> 100 g      = 3,00 € + Beilage 5,00 €	
Gebratenes Zanderfilet an Gemüsenudeln, mit Petersilienkartoffeln	15,00 €

## **Wildgerichte**

Hirschgulasch mit Waldpilzen, Preiselbeerpflirsich, Apfelrotkohl und Kartoffelklöße	13,50 €
2 gebratene Hirschkalbsmedaillons unter der Walnusskruste, mit Kräuterchampignons und Kartoffelkroketten	15,50 €
Gespickter Hirschbraten in Sahnesauce, Preiselbeerpflirsich, Apfelrotkohl und Kartoffelkroketten	14,60 €

Für jede Beilagenänderung berechnen wir zzgl. 0,50 €

Beim Servicepersonal erhalten auf Wunsch, eine Speisekarte in der Allergene gekennzeichnet sind.

## *Seniorenessen*

<i>Kleines Schnitzel in der Kräutereihülle gebraten, mit Buttergemüse und Petersilienkartoffeln</i>	9,00 €
<i>1 Forellenfilet in der Eihülle gebraten, mit Rahmchampignons und Petersilienkartoffeln, sowie ein Salat<sup>5</sup></i>	10,50 €
<i>Hirschbraten in Sahnesauce, Preiselbeerpfirsich<sup>5</sup>, Apfelrotkohl und Kartoffelkroketten</i>	12,80 €
<i>Hirschsahnegulasch mit Waldpilzen, Preiselbeerpfirsich<sup>5</sup>, Apfelrotkohl und Kartoffelkloß</i>	10,50 €

## *Kindengerichte*

<i>„Biene Maja“ – Milchreis mit Zucker und Zimt, mit Apfelmus<sup>5</sup> und Sahnehäubchen<sup>5</sup></i>	5,50 €
<i>„Struwwelpeter“ – gebratene Grillwürstchen mit gebuttertem Gemüse im Kartoffelnest und Pommes frites</i>	5,50 €
<i>„Arielle“ – kleines gebackenes Fischfilet mit Buttergemüse und Salzkartoffeln</i>	7,50 €
<i>„Donald Duck“ – kleines Putenschnitzel mit Schinkenerbsen<sup>2</sup> im Kartoffelnest und Pommes frites</i>	6,50 €

*Wahlweise kann zu unseren Kindengerichten auch ein kleiner Salatteller<sup>5</sup> gereicht werden!  
Kindengerichte servieren wir für Kinder bis zum 12. Lebensjahr!*

*Für jede Beilagenänderung berechnen wir zzgl. 0,50 €*

*Beim Servicepersonal erhalten auf Wunsch, eine Speisekarte in der Allergene gekennzeichnet sind.*

## *Leckerer aus der Abendkarte*

*Käsevariationen (Bergkäse, Camembert, Bluemaster und Frischkäse),  
serviert mit Butterröschen und Dattelpbrot* 12,50 €

*Tatar, frisches Rinderhack mit Eigelb, Zwiebeln, pikant  
ausgarniert <sup>5</sup>, Butterrose und Brot* 11,00 €

*Italienische Schinken-Salamiplatte mit Butterröschen,  
Oliven und Peperoni gereicht mit Brot* 11,80 €

*Für jede Beilagenänderung berechnen wir zzgl. 0,50 €*

*Beim Servicepersonal erhalten auf Wunsch, eine Speisekarte in der Allergene gekennzeichnet sind.*