

Hotel Robinien-Hof



Suppe „Eine gute Suppe ist ein halbes Mahl“

Brühe mit Gemüsestroh, Eierstich und Mettklößchen 5,00 €

Ukrainische Fleischsoljanka mit feinem Kräuterschmand² 5,00 €

Vorspeisen und Mahlzeiten für Zwischendurch

Feines Würzfleisch mit Sauce hollandaise^{4, 3} und Käse gratiniert,
serviert mit einer Zitronenecke und Toast 6,30 €

Gebäckene Champignonköpfe in einer leichten Knoblauch-
Kräutersauce⁵, mit einem ofenfrischen Baguette gereicht 7,00 €

FrISChe Salate für jede Jahreszeit —

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

FrISChe Blattsalate⁵ arrangiert mit sautierten
Champignonköpfen und einem Honig-Senf-Dressing,
gereicht mit einem ofenfrischem Baguette 12,50 €

Bunter Gartensalat mit roten Zwiebeln, Thunfisch,
gereicht, mit einem ofenfrischen Baguette 11,50 €

Hotel Robinien-Hof

Gerichte für Topf- und Pfannengucker

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

Hähnchenbrust „Caprese“ mit Tomate-Mozzarella überbacken, mit Pommes frites und einem Salatteller ⁵	17,00 €
Braumeistersteak (mit Kochschinken und Käse paniertes Schweinesteak) serviert mit Pfannenchampignons und Pommes frites	15,50 €
Ochsenbäckchen mit Rotkohl und Klößen	18,00 €
Rumpsteak „Strindberg“ (Zwiebeln, Meerrettich, Senf), Bratkartoffeln und einem Salatteller ⁵	22,50 €
Rumpsteak, Salatteller ⁵ und nach Ihrer Wahl mit: Bratkartoffeln, Backkartoffeln mit Kräuterschmand ⁵ oder Pommes frites	180 g = 22,50 € 250 g = 25,50 €

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

Gebrautes Lachsfilet mit Gemüsenudeln und Dillkartoffeln	19,50 €
--	---------

Wildgerichte

Hirschgulasch mit Waldpilzen, Preiselbeerpflirsich ⁵ , Apfelrotkohl und Kartoffelklöße	16,00 €
Gespickter Hirschbraten in Sahnesauce, Preiselbeerpflirsich ⁵ , Apfelrotkohl und Kartoffelkroketten	18,00 €

Für jede Beilagenänderung berechnen wir zzgl. 0,50 €

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

Hotel Robinien-Hof



Seniorenessen

<i>Hirschbraten in Sahnesauce, Preiselbeerpfirsich⁵, Apfelrotkohl und Kartoffelkroketten</i>	<i>14,50 €</i>
<i>Hirschsahnegulasch mit Waldpilzen, Preiselbeerpfirsich⁵, Apfelrotkohl und Kartoffelklöß</i>	<i>13,50 €</i>
<i>Gebratenes Lachsfilet mit Gemüsenudeln und Dillkartoffeln</i>	<i>15,00 €</i>
<i>Kleines Schnitzel in der Kräutereihülle gebraten, mit Buttergemüse und Petersilienkartoffeln</i>	<i>10,00 €</i>

Kindengerichte

<i>„Arielle“ – kleines gebackenes Fischfilet mit gebuttertem Gemüse und Salzkartoffeln</i>	<i>9,50 €</i>
<i>„Schweinchen Dick“ – kleines Schweineschnitzel mit gebuttertem Gemüse und Pommes frites</i>	<i>7,50 €</i>

*Wahlweise kann zu unseren Kindengerichten auch ein kleiner Salatteller⁵ gereicht werden!
Kindengerichte servieren wir für Kinder bis zum 12. Lebensjahr!*