

Vorspeisen und Mahlzeiten für Zwischendurch

*Feines Würzfleisch mit Sauce Hollandaise ^{4, 3} und Käse gratiniert,
serviert mit einer Zitronenecke und Toast* 6,60 €

*Gebackene Champignonköpfe auf Knoblauchsoße
mit Baguette* 7,90 €

Tomate-Mozzarella mit Pesto und Baguette 6,90 €

Suppe „Eine gute Suppe ist ein halbes Mahl“

Ukrainische Fleischsoljanka mit feinem Kräuterschmand² 5,30 €

Brühe mit Gemüsestroh, Eierstich und Mettklößchen 5,80 €

Für jede Beilagenänderung berechnen wir zzgl. 1,00 €

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

Vegetarische Gerichte

<i>Frische Bandnudeln in Champignonrahm mit angeschwenkten Tomaten, Lauch und Grana Padano</i>	<i>12,60 €</i>
<i>Seniorenportion</i>	<i>10,50 €</i>

Salate

<i>Salat der Saison mit Roastbeef <u>oder</u> Lachsstreifen, gereicht mit einem ofenfrischem Baguette</i>	<i>16,25 €</i>
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------

Für jede Beilagenänderung berechnen wir zzgl. 1,00 €

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

Eierspeisen

<i>Bauernomelette mit Schinkenstreifen² und würziger Beilage⁵</i>	<i>13,20 €</i>
<i>Seniorenportion</i>	<i>10,00 €</i>

Fischgerichte — „Karpfen ist keine Schande, Hecht

ist mir recht, Salm ist über allem“

<i>Gebratenes Lachsfilet auf Gemüsenudeln mit Petersilienkartoffeln</i>	<i>21,00 €</i>
<i>Seniorenportion</i>	<i>16,00 €</i>
<i>Brathering gereicht mit Bratkartoffeln und einem Salat der Saison</i>	<i>15,75 €</i>

Für jede Beilagenänderung berechnen wir zzgl. 1,00 €

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

Wildgerichte

Gespickter Hirschbraten in Sahnesauce, Preiselbeerpfirsich⁵,

Apfelrotkohl und Kartoffelkroketten 19,50 €

Seniorenportion 15,50 €

Wildgulasch mit Waldpilzen, Preiselbeerpfirsich,

Apfelrotkohl und Kartoffelklöße 17,90 €

Seniorenportion 14,50 €

Für jede Beilagenänderung berechnen wir zzgl. 1,00 €

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

Gerichte für Topf- und Pfannengucker

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

<i>Rumpsteak „Strindberg“^{5,1} (Zwiebeln, Meerrettich, Senf), mit Bratkartoffeln und einem Salat der Saison⁵</i>	23,50 €
<i>Rumpsteak naturell mit Zwiebeln, Pommes frites und einem Salat der Saison</i>	180gr. 23,50 € 250gr. 26,90 €
<i>Rinderroulade mit Apfelrotkohl und Kartoffelklöße</i>	18,40 €
<i>Ochsenbäckchen mit Rosenkohl und Kartoffelklöße</i>	19,00 €
	Seniorenportion 14,50 €
<i>Steakteller „Robinien-Hof“ (3 kleine Steaks) gereicht mit Champignons und Pommes frites</i>	18,40 €
<i>Braumeistersteak gefüllt mit Käse und Kochschinken, serviert mit Pfannenchampignons und Pommes frites</i>	16,80 €

Für jede Beilagenänderung berechnen wir zzgl. 1,00 €

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

Hotel Robinien-Hof



Schweineschnitzel mit Buttererbsen, dazu Petersilienkartoffeln 17,40 €

Seniorenportion 11,60 €

Hähnchenbrust „Caprese“ mit Tomate-Mozzarella überbacken,

mit Röstitaler und einem Salat der Saison

18,40 €

Für jede Beilagenänderung berechnen wir zzgl. 1,00 €

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