

HOTEL · RESTAURANT
ZUM WERSEHOF



SUPPEN

Klare Rindfleischsuppe ^(1,2,6)

mit Markklößchen^(A1,A2,G), Eierstich^(C) und Gemüsestreifen

€ 4,90

Zuckerschotenrahmsuppe ^(A,G,I,2,6)

mit Räucherlachsstreifen^(D)

€ 5,90

Hummerschaumsuppe ^(A,G,I,2,6)

mit Flusskrebse^(B)

€ 6,90

VORSPEISEN

Dreierlei Bruschetta ⁽³⁾ vom Steinofenbrot^(A)

Mit Tomate, Zwiebel, Feta^(1,2,6), Olive^(3,9) und Falafel^(K)

€ 9,50

Gambas ^(B)

mit Gemüse, Salsa^(2,6) und gerösteten Brotscheiben^(A)

€ 12,00

Carpaccio ^(3,G,I) vom Rinderfilet

mit Zitrone und Olivenöl parfümiert^(2,6),

Rucola und gehobeltem Parmesan^(G,4)

€ 12,50

HOTEL · RESTAURANT
ZUM WERSEHOF



Thunfischtatar^(L,1,2,3,4,5,6) mit Avocado-Püree^(2,6)

dazu geriebene Shitake-Pilzen und Shiso-Kresse

€ 13,50

HAUPTGERICHTE VOM FISCH

Lachsfilet^(D) in einer Sesamkruste^(A,K)

auf Soja-Nudeln^(A,C,F,G,I,2,4) und buntem Gemüse

€ 15,90

Zanderfilet-Scampi-Burger^(B,D)

mit gegrilltem Paprika-Zwiebel-Zucchini-Gemüse

an Wasabi-Mayonnaise^(G,I,J,2,4), mit gebackenen Süßkartoffel-Sticks

€ 14,90

Scampispieße^(B)

auf Pesto-Spaghetti^(A,C,G,H,I) mit mediterranem Gemüse

€ 16,50

Gebratenes Wolfsbarschfilet^(D)

auf Pinienkern-Blattspinat-Gemüse mit Safran-Reis

€ 17,90

HOTEL · RESTAURANT
ZUM WERSEHOF



Seeteufelfilet^(D)

auf grünem Thai-Spargel und Tomaten-Couscous^(A1)

€ 21,90

Gebrautes Thunfischsteak^(D)

auf Paprikagemüse mit gebackenen Wildreiskroketten^(A,C,G,I) und Chili-Knoblauch-Yoghurt-Dip^(F,G,I,J)

€ 22,90

HAUPTGERICHTE VOM FLEISCH

Schnitzel Jäger-Art oder Zigeuner-Art^(A,C,G,I,J,1,3)

mit Pommes frites und gemischtem Blattsalat

€ 13,20

In Tandoori^(G,I) gebackene Hähnchenbrust

mit Mie-Nudeln^(A,C,G,H,I) und Zuckerschoten-Sprossengemüse

€ 14,90

Mit Barbecue-Honig^(C,G,I,J) marinierte Spare Ribs

mit zweierlei Dip^(F,G,I,J), Kartoffelspalten und einem Beilagensalat

€ 15,50

Iberico-Burger mit Pesto-Dip^(A,C,F,G,H,I,J)

Gemüse, Käse^(G), geschmorte Zwiebeln und dazu Süßkartoffel-Pommes frites

€ 15,90

HOTEL · RESTAURANT
ZUM WERSEHOF



Schweinefiletmedaillons

auf feine Böhnchen und Champignons
mit Bratkartoffeln^(A1,C,G,I) und Pfeffersauce^(G,I,J,L)

€ 16,90

Spieße vom Lammrücken

mit Paprika und Zwiebel an Metaxa-Sauce^(L,1,2)
Tomaten-Couscous^(A1) und Chili-Gurkensalat

€ 21,90

VERSCHIEDENE LECKEREIEN

Gebackener Camembert^(A,G)

mit Preiselbeer-Pfirsich und Baguettebrot^(A) mit Butter

€ 8,50

Toast Hawaii

Toast^(A) mit Kochschinken^(1,3,5), Ananas und Käse^(G) überbacken

€ 8,90

Strammer Max^(A,C,G,1,5)

Brot mit Schwarzwälder Schinken^(1,3,5), Gewürzgurke^(1,6) und 2 Spiegeleiern^(C,2)

€ 9,50

HOTEL · RESTAURANT
ZUM WERSEHOF



Ofenkartoffel gefüllt mit Kräuterquark^(G)

dazu gemischter Salat und Knoblauchbaguette^(A)

€ 8,90

Chicken Wings^(I,J,5)

mit zweierlei Dip^(F,G,I,J), Kartoffelspalten und gemischten Salat

€ 11,90

Gemischten Blattsalatreigen^(G,J) mit Hähnchenbrustscheiben

Tomate, Gurke, Paprika, Zwiebeln, Ei, Käse^(G), Joghurtdressing^(G,3) und Baguettebrot^(A)

€ 11,50

Verschiedene Fischfilets^(D) und Scampis^(B)

an gartenfrischen Salaten der Saison, Dip^(J,G) und Baguettebrot^(A)

€ 14,50

Ofenkartoffel mit Lachstreifen^(D) und Spinat gefüllt

in einer Käse-Rahmsauce^(G,I,J), dazu gemischter Salat und Baguette^(A)

€ 13,90

Ofenkartoffel gefüllt mit Rumpsteak-Streifen

dazu Kräuterquark^(G), Champignons und Zwiebeln,

gemischter Salat und Knoblauchbaguette^(A)

€ 14,90

HOTEL · RESTAURANT
ZUM WERSEHOF



DESSERTS

Warmer Apfelstrudel^(A,G,4) an Vanillesauce^(C,G,6)

€ 5,50

Mit Vanille-Quark^(C,G,6) gefüllte Hörnchenwaffel^(A,G)

mit Mangopüree und frischen Früchten

€ 6,50

Joghurt-Panna-Cotta^(G,8)

mit frischen Erdbeeren

€ 6,90

Schokotörtchen^(A,C,F,G) auf Himbeerpüree

mit frischen Früchten umlegt

€ 7,90

Allergene:

A = glutenfreies Getreide (Weizen¹, Roggen², Gerste³, Hafer⁴, Dinkel⁵, Kamut⁶, Hybridstämme⁷), B = Krebstiere, C = Eier, D = Fisch, E = Erdnüsse, F = Soja, G = Milch und Milchprodukte / auch Laktose, H = Schalenfrüchte (Mandel¹, Haselnuss², Walnuss³, Cashew⁴, Peacannuss⁵, Paranuss⁶, Pistazie⁷, Macadamianuss⁸, Queenslandnuss⁹), I = Sellerie, J = Senf, K = Sesamsamen, L = Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, M = Lupinen, N = Weichtiere

Zusatzstoffe:

1 = Mit Konservierungsstoffen, 2 = mit Geschmacksverstärker, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Farbstoff, 5 = mit Phosphat, 6 = mit Süßungsmittel, 7 = koffeinhaltig, 8 = chininhaltig, 9 = geschwärzt, 10 = enthält Phenylalaninquelle