

Speisekarte Hotel Stolteraa

SPEISEN

- 01.) Herzhafte Soljanka mit Zitrone & Sahnetopf.....5,30 €
02.) Warneminner Fischtopf.....klein: 5,10 €/ groß: 7,80 €
 Klare Fischsuppe mit Frühlingsgemüse, Dorsch- Rotbarsch- & Miesmuschelfleisch
03.) Kürbiscrèmesuppe mit gerösteten Kürbiskernen u. Kürbisöl.....5,10 €
04.) Kleiner Salatteller
 mit Kräuterbaguette & Hausdressing.....5,20 €
05.) Bunte Blattsalate
 - mit gebratenen Riesengarnelen
 und Knoblauchbaguette.....14,50 €
 - mit karamellisierten Hähnchenstreifen
 und Kräuterbaguette.....13,60 €
06.) Matjes-Doppelfilet mit Apfel-Zwiebel-Marinade
 und hausgemachten Bratkartoffeln.....13,50 €
07.) Lachs gebraten auf Bandnudeln mit Kirschtomaten und
 Romanesco.....16,90 €
08.) Scholle „Finkenwerder Art“ mit Bratkartoffeln und Salatbeilage
 - mit Shrimps.....16,90 €
 - ohne Shrimps.....15,40 €
09.) "Forelle blau" an Meerrettich-Dillsauce mit Dillkartoffeln
 dazu reichen wir Gurkensalat.....16,20 €
10.) Bandnudeln mit Garnelen und Spinat in Weißwein-Sahnesauce.....15,10 €
11.) Schnitzel (300g) Wiener Art
 mit hausgemachten Bratkartoffeln und Salatbeilage.....16,50 €
12.) KASSLERPFANNE, Kasslernackeln und 3 Nürnberger Bratwürstchen
 auf Sauerkraut, mit hausgemachten Bratkartoffeln.....14,90 €
13.) Hausgemachtes Entensauerfleisch mit Kräuterremoulade
 und hausgemachten Bratkartoffeln.....13,60 €
14.) Rumpsteak (200 g)
 an Pfannengemüse, Beilage nach Wahl.....20,90 €
15.) KNUSPERSCHNITZEL, gefüllte Hähnchenbrust in Kürbiskernpanade auf
 Gemüsearrangement, dazu reichen wir Country Potatos u. Sour Cream.....15,80 €
16.) Spinat-Feta-Auflauf
 (Kartoffelscheiben, Frühlingszwiebeln, Blattspinat, Fetakäse, mit Ei und Sahne gebacken).....11,90 €
17.) Dorsch gratiniert mit Dillkartoffeln und Salatbeilage.....16,80 €
18.) Deftiges Bauernfrühstück mit Gewürzgurkenfächer und Salatbeilage.....10,60 €

Speisen für die Kleinen

- 19.) Kartoffelpuffer mit Apfelmus.....7,80 €
20.) Spaghetti Bolognese.....7,90 €
21.) Fischstäbchen (5 Stück) mit Pommes.....7,20 €

Seniorenteller

- 22.) Rinderroulade mit hausgemachten Apfelrotkohl und Salzkartoffeln.....14,10 €
23.) Dorschfilet gebraten mit Dillsauce und Salzkartoffeln.....13,90 €
24.) Kalte Aufschnittplatte.....8,10 €

Dessert

- 25.) Tobleroneparfait an Fruchtsaucenspiegel mit Waffelhippe5,90 €
26.) Ofenwarmer Apfelstrudel mit Bourbon-Vanilleeis.....5,20 €
27.) Kleine exklusive Käseauswahl an blauen Trauben.....8,10 €