



Gerne servieren wir Ihnen Speisen und Getränke in Ihrem Hotelzimmer. Für Ihre Bestellung kontaktieren Sie bitte unser Restaurant über Ihr Zimmer-telefon unter der Telefonnummer 601. Zimmer-Frühstück servieren wir Ihnen von 06:30 bis 10:30 Uhr. Die Frühstückszeiten unseres Restaurants finden Sie in der ausliegenden Information.
(Pro Bestellung berechnen wir eine Servicepauschale von 3,00 €.)
Warme Gerichte und Salate servieren wir Ihnen von 11 :00 bis 22:00 Uhr in Ihrem Zimmer.

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

You are welcome to order drinks and snacks to your room. Please contact our restaurant by calling number 601.

We serve breakfast in your room from 06:30 a.m. until 10:30 a.m. The breakfast times of our restaurant can be found in the hotel information sheet. (for each order we charge a room service fee of 3,00 €.)

Main dishes and salads are served from 11:00 a.m. to 10:00 p.m. to your room.
All prices include V.A. T.

Vorspeisen

Starters

Lachsrösti auf Wildkräutersalat mit Senf-Dillsauce ^(4,7,10) 12,80 €
Salmon Hashbrowns on Wild Herb Salad with Mustard and Dill Sauce

Panierter Fetakäse in Sesamkruste auf Feldsalat mit Preiselbeeren ^(1,3,7,11) 12,50 €
Breaded Feta Cheese in a Sesame Crust on Lettuce with Cranberries

Tomate-Oliven Bruschetta auf Rucola Salat ^(1,7) 10,50 €
Tomato-Olive Bruschetta on Rocket Salad

Gemischter Vorspeisensalat mit Croutons ^(1,7,10) 7,50 €
Mixed Starter Salad with Croutons

Suppen

Soups

Schwarzwurzelcremesuppe mit Karamellisierten Walnüssen und Kräuteröl ^(7,8,15) 9,50 €
Cream of Salsify Soup with Caramelized Walnuts and Herb Oil

Grüne Spargelsuppe mit Parmesanchips ^(7,15) 8,80 €
Green Asparagus Soup with Parmesan-chips

Karotten-Orangensuppe mit Kokosmilch und Brotchips ^(1,8) 8,50 €
Carrot and Orange Soup with Coconut Milk and Bread-chips

Rinderkraftbrühe mit Eierstich und Markklößchen ^(3,9) 9,80 €
Beef Broth with Egg and Marrow Dumplings

Hauptgänge
Main Courses

Wiener Schnitzel Paniertes Kalbsschnitzel mit Pommes, klassische Garnitur ^(1,3,4,7) <i>Wiener Schnitzel</i> <i>Breaded veal escalope with French fries, classic garnish</i>	26,00 €
Pfeffersack Schweineschnitzel, gefüllt mit Speck, Zwiebeln und grünem Pfeffer mit Bratkartoffeln und Gurkensalat ^(1,3,7) <i>Pork cutlet stuffed with bacon, onions and green pepper with fried potatoes and cucumber salad</i>	22,00 €
HFM Burger Kürbisbrötchen mit Rindfleisch Patty, Burger Sauce, Spiegelei, Käse, Bacon, Salat, Zwiebelringen, Kresse und Pommes ^(1,3,7,10) <i>HFM Burger</i> <i>Pumpkin bun with beef patty, burger sauce, fried egg, cheese, bacon, lettuce, onion rings, cress and fries.</i>	23,00 €
Gemischter Salat mit Hähnchenstreifen und französischem Stangenweißbrot ^(1,3,7) <i>Mixed salad with chicken strips and french white bread</i>	18,00 €
Strammer Max mit Schwarzwälder Schinken, Spiegeleiern und Essiggemüse ^(1,3,7,9,10,16) <i>German Bread with Black Forest ham, fried eggs and pickled vegetables</i>	
Schweinemedallions im Speckmantel mit Süßkartoffelpüree, Champignon Gemüse und Pfefferrahmsauce ^(7,9,15) <i>Pork Medallions wrapped in Bacon with Sweet Potato puree, Mushroom Vegetables and Pepper Cream Sauce</i>	16,50 €
Putengeschnetzeltes in Paprikarahmsauce mit Tagliatellen und Romanesco ^(1,3,7) <i>Sliced Turkey in Paprika Cream Sauce with Tagliatelle and Romanesco</i>	19,50 €
Tranchen vom Roastbeef mit Mediterranem Gemüse und Gerösteten Baguette ^(1,7,15) <i>Slices of Roast Beef with Mediterranean Vegetables and toasted Baguette</i>	30,60 €



Seelachsfilet mit Zitronenkruste, Dillkartoffeln, Grünen Spargel und Rieslingsauce ^(1,4,7,15) 26,50 €
Pollack Fillet with Lemon Crust, Dill Potatoes, Green Asparagus and Riesling Sauce

Vegan: Gemüse-Curry mit Falafel Bällchen und Gebratenen Tofu Würfeln ^(1,8,11) 19,50 €
Vegan: Vegetable curry with falafel balls and fried tofu cubes

Auberginen Picatta auf Tomaten-Pestosauce mit Kräuterpolenta ^(1,3,7,8) 18,80 €
Eggplant Picatta on a Tomato and Pesto Sauce with Herbs

Desserts

Schokoladen-Pistaziencreme mit Marinierten beeren ^(7,8,15) 10,50 €
Chocolate and Pistachio Cream with marinated Berries

Tiramisu mit Fruchtspiegel ^(1,3,7,15) 8,50 €
Tiramisu with Fruit Topping

Kaiserschmarrn mit Pflaumenkompott ^(1,3,7,15) 11,80 €
Pancake-Bites with Plum Compote

Bienenstich Dessert mit Mandelkrokant ^(1,3,7,8) 9,00 €
Bee-Sting Dessert with Almond Brittle

Für unsere kleinen Gäste

For our little guests

Hähnchennuggets mit Pommes Frites ^(1,3,7) 10,00€
Chicken nuggets with French fries ^(1,3,7)

Fischstäbchen mit Pommes Frites ^(1,3,4,7,18) 9,50€
Fish sticks with French fries ^(1,3,4,7,18)

Nudeln mit Tomatensauce ^(1,9) 8,00€
Pasta with tomato sauce ^(1,9)

Kleines paniertes Schnitzel mit Wedges ^(1,3) 10,00€
Small breaded cutlet with wedges ^(1,3)

1 Gluten, 2 Krebstiere/Krebstiererzeugnisse, 3 Eier/Eiererzeugnisse, 4 Fisch/Fischerzeugnisse, 5 Erdnüsse, 6 Soja, 7 Milch/Milcherzeugnisse, 8 Schalenfrüchte, 9 Sellerie, 10 Senf, 11 Sesam, 12 Schwefeldioxid, 13 Lupine, 14 Weichtiere, 15 Alkohol, 16 Konservierungsstoffe, 17 Antioxidationsmittel, 18 Geschmacksverstärker, 19 Eisensalze, 20 Überzugsmittel, 21 Süßstoffe, 22 andere Süßungsmittel, 23 Phosphate