



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

Gemischter Vorspeisensalat mit Croutons <sup>1,7,10</sup>	7,50€
Mixed starter salad with croutons	
Roastbeef-Carpaccio mit Kräuterremoulade und Brotchips <sup>1,2,7</sup>	12,50€
Roast beef carpaccio with herb remoulade and bread-chips	
Rote-Bete Creme mit Geräucherter Forelle, Meerrettich und Geröstetem Baguette <sup>1,4,7</sup>	9,00€
Red Beet cream with smoked trout, horseradish and toasted baguette	
Tomate-Mozzarella auf Rucola Salat mit Basilikum Pesto und Balsamico Creme <sup>7,8</sup>	8,50€
Tomato-Mozzarella on rocket salad with basil pesto and balsamic cream	

## Suppen

### Soups

Kokos-Blumenkohlsuppe mit Gebackener Garnele <sup>1,2,3,4,8</sup>	11,50€
Coconut and cauliflower soup with baked prawns	
Kartoffelsuppe mit Bacon Chips <sup>7,8,9,15</sup>	8,90€
Potato soup with bacon chips	
Tomaten Consommé mit Basilikumklößchen <sup>1,3,10</sup>	8,50€
Tomato consommé with basil dumplings	
Hühnerbrühe mit Eierstich und Gemüse Brunoise <sup>3,7,9</sup>	9,50€
Chicken broth with egg garnish and vegetables Brunoise	



## Hauptgänge

### Main Courses

Wiener Schnitzel Paniertes Kalbsschnitzel mit Pommes, klassische Garnitur <sup>1,3,4,7</sup> Wiener Schnitzel Breaded veal escalope with French fries, classic garnish	26,00€
Pfeffersack Schweineschnitzel, gefüllt mit Speck, Zwiebeln und grünem Pfeffer mit Bratkartoffeln und Gurkensalat <sup>1,3,7</sup> Pork cutlet stuffed with bacon, onions and green pepper with fried potatoes and cucumber salad	22,00€
Geschmorte Ochsenschäufchen mit Selleriepüree und Wurzelgemüse <sup>7,9,10,15</sup> Braised ox cheeks with celery puree and root vegetables	28,00€
Kalbssteak mit Trüffel-Kartoffelgratin, Speck-Bohnenbündchen und Pfifferlingjus <sup>7,9,10,15</sup> Veal steak with truffle potato gratin, bacon-bean bundles and chanterelle jus	32,00€
HFM Burger Kürbisbrötchen mit Rindfleisch Patty, Burger Sauce, Spiegelei, Käse, Bacon, Salat, Zwiebelringen, Kresse und Pommes <sup>1,3,7,10</sup> HFM Burger Pumpkin bun with beef patty, burger sauce, fried egg, cheese, bacon, lettuce, onion rings, cress and fries.	23,00€
Sous-Vide gegarte Maishänchenbrust mit Ratatouille und Bandnudeln <sup>1,3,7</sup> Sous-vide cooked corn-fed chicken breast with ratatouille and ribbon noodles	20,50€
Lachsfilet mit Erbsenpüree, Wildreis und Senfsauce <sup>4,7,10,15</sup> Salmon fillet with pea puree, wild rice and mustard sauce	28,50€
Gemischter Salat mit Hähnchenstreifen und französischem Stangenweißbrot <sup>1,3,7</sup> Mixed salad with chicken strips and french white bread	18,00€



Papardella mit Riesengarnelen in Safransauce <sup>1,2,3,7,15</sup> Papardella with king prawns in saffron sauce	24,00€
Spinat-Serviettenknödel in Steinpilzragout mit gebratenen Pinienkernen <sup>1,3,7,8</sup> Spinach napkin dumplings in porcini mushroom ragout with fried pine nuts	18,50€
Strammer Max mit Schwarzwälder Schinken, Spiegeleiern und Essiggemüse <sup>1,3,7,9,10,16</sup> German Bread with Black Forest ham, fried eggs and pickled vegetables	16,50€
Vegan: Gemüse-Curry mit Falafel Bällchen und Gebratenen Tofu Würfeln <sup>1,8,11</sup> Vegan: Vegetable curry with falafel balls and fried tofu cubes	19,50€

## Desserts

Apfelbeignets mit Vanillesauce <sup>1,3,7</sup> Apple fritters with vanilla sauce	11,00€
Kirsch-Topfenknödel mit Schokoladeneis <sup>1,3,7</sup> Cherry and curd cheese dumplings with chocolate ice cream	10,00€
Schokoladen Parfait mit Orangensauce und Sahne <sup>3,7</sup> Chocolate parfait with orange sauce and whipped cream	10,50€
Oreocrema mit Marinierten Beeren <sup>1,3,7,22</sup> Oreo cream with marinated berries	9,00€

Eis: Verschiedene Sorten Vanilla, Schoko, Oreo, Raffaello, Erdbeere, Banane, Apfel, Stracciatella, Melone, Salted Butter-Caramel Ice cream: Various flavors Vanilla, chocolate, Oreo, Raffaello, strawberry, banana, apple, stracciatella, melon, salted butter caramel	1,80 €/Kugel
--	--------------

## Für unsere kleinen Gäste For our little guests

Hähnchennuggets mit Pommes Frites <sup>(1,3,7)</sup> Chicken nuggets with French fries <sup>(1,3,7)</sup>	10,00€
--	--------



Fischstäbchen mit Pommes Frites <sup>(1,3,4,7,18)</sup> Fish sticks with French fries <sup>(1,3,4,7,18)</sup>	9,50€
Nudeln mit Tomatensauce <sup>(1,9)</sup> Pasta with tomato sauce <sup>(1,9)</sup>	8,00€
Kleines paniertes Schnitzel mit Wedges <sup>(1,3)</sup> Small breaded cutlet with wedges <sup>(1,3)</sup>	10,00€

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