



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 Frühstücks-zeiten 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> Mixed starter salad with croutons	7,50€
Gebackener mini Camembert mit Preiselbeeren und Wildkräutersalat <sup>1,3,7</sup> Baked mini Camembert with cranberries and wild herb salad	11,50€
Geflügelcocktail mit geröstetem Weißbrot <sup>1,7,8,9,10</sup> Chicken cocktail with toasted white bread	9,50€
Vitello Tonnato mit geröstetem Weißbrot <sup>1,4,16</sup> Vitello tonnato with toasted white bread	13,00€

## Suppen

### Soups

Pfifferling-Cremesuppe mit Kräuteröl <sup>7,8,9</sup> Chanterelle cream soup with herb oil	9,00€
Kürbis-Orangensuppe mit Croutons <sup>1,3,7,8</sup> Pumpkin and orange soup with croutons	8,50€
Tafelspitzbrühe mit Einlage <sup>1,3,7,9</sup> Boiled beef broth with garnish	9,50€
Erbsencremesuppe mit Sahnehaube und Karottenstroh <sup>7,9</sup> Cream of pea soup with whipped cream and lightly fried grated carrots	8,90€



## Hauptgänge Main Courses

Wiener Schnitzel	26€
Paniertes Kalbsschnitzel mit Pommes, klassische Garnitur <sup>1,3,4,7</sup>	
Wiener Schnitzel	
Breaded veal escalope with French fries, classic garnish	
Pfeffersack	22€
Schweineschnitzel, gefüllt mit Speck, Zwiebeln und grünem Pfeffer mit Bratkartoffeln und Gurkensalat <sup>1,3,7</sup>	
Peppersack pork cutlet stuffed with bacon, onions and green pepper with fried potatoes and cucumber salad	
Zwiebelrostbraten mit Prinzessbohnen und Knöpfle <sup>1,3,7,9,10,15</sup>	31,50€
Onion roast with princess beans and dumplings	
Kalbsröllchen mit Parmaschinken und Mozzarella gefüllt auf Gemüserisotto <sup>1,7,8,9,15,16</sup>	27,50€
Veal rolls stuffed with Parma ham and mozzarella on vegetable risotto	
Überbackenes Kassler Hawaii mit Currysauce, glasierten Kaiserschoten und Basmatireis <sup>7,8,9,15,16</sup>	23€
Gratinated smoked pork Hawaii with curry sauce, glazed snow peas and basmati rice	
HFM Burger	23€
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.	
Hähnchenbrustfilet in fruchtiger Tomatensauce mit mediterranem Gemüse und mini Penne <sup>1,7,9</sup>	22,50€
Chicken breast fillet in a fruity tomato sauce with Mediterranean vegetables and mini penne	
Tilapia Ragout in Limettensauce mit Spinat, Kirschtomaten und Bandnudeln <sup>1,3,4,7,9,15</sup>	22€
Tilapia ragout in lime sauce with spinach, cherry tomatoes and tagliatelle	



Gemischter Salat mit Hähnchenstreifen und französischem Stangenweißbrot <sup>1,3,7</sup> Mixed salad with chicken strips and french white bread	
Ofenkartoffel mit Frankfurter Grüne Sauce und Eiern <sup>3,7</sup> Baked potato with Frankfurt green sauce and eggs	18,50€
Kartoffel-Gemüse Puffer mit Salat und Kräuter-Schmand Dip <sup>1,3,7,8</sup> Potato and vegetable pancakes with salad and herb and sour cream dip	18,00€
Strammer Max mit Schwarzwälder Schinken, Spiegeleiern und Essiggemüse <sup>1,3,7,9,10,16</sup> Strammer Max with Black Forest ham, fried eggs and pickled vegetables	16,50€
Vegan: Ratatouille mit Falafel Bällchen <sup>1,9</sup> Vegan: Ratatouille with falafel balls	19,50€
<b>Desserts</b>	
Kaiserschmarrn mit Apfelmus und Vanilleeis <sup>1,3,7,22</sup> Pancake bites with apple sauce and vanilla ice cream	11,50€
Banana-Split Dessert im Glas <sup>1,3,7,22</sup> Banana split dessert in a glass	9,50€
Mandel-Schokoladenkuchen mit Birnenkompott und Sahne <sup>1,3,7,22</sup> Almond and chocolate cake with pear compote and cream	9,00€
Limetten-Cheesecake Creme mit marinierten Beeren <sup>7,22</sup> Lime cheesecake cream with marinated berries	10€
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