

# Restaurant Hof Immenhorst

Wir kochen mit Leidenschaft!

## Suppen

Brühe vom Tafelspitz mit frischem  
Gemüse und Flädle  
€ 7,50

Erbsen-Minz-Suppe  
mit knuspriger Roter Garnele  
€ 8,50

## Vorspeisen

gebratene Jakobsmuscheln  
auf lauwarmen Mangold-Grapefruitsalat und Pumpernickel  
€ 12,50

gebratenes Thunfischfilet im Sesammantel  
auf geschmorten Salatherzen und Lavendelmelone  
€ 14,50

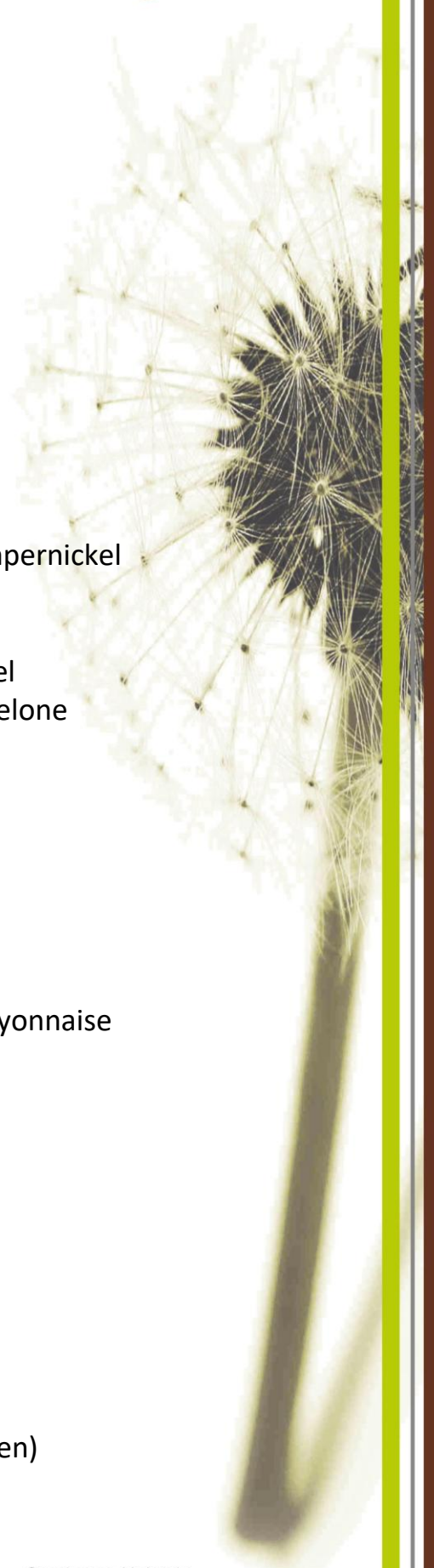
geröstetes Foccaciabrot mit  
Urtomaten und Pata Negraschinken  
€ 13,00

getrüffeltes Kalbstatar  
an gebratenen Kräutersaitlingen und Cognac-Mayonnaise  
€ 13,50

geräuchertes Lachstatar  
mit Limonenschmand und Kartoffelrösti  
€ 12,50

Kleiner gemischter Salat  
€ 5,50

Vorspeisenteller  
(eine Auswahl kalter und warmer Vorspeisen)  
€ 24,00



# Restaurant Hof Immenhorst

Wir kochen mit Leidenschaft!

## Fleisch

geschmortes Rib Eye vom Tiroler Milchkalb  
mit Osso bucco- Sauce, Gremolata und Kartoffelstampf  
€ 26,00

knuspriger Schweine-Bauch  
auf rahmigen Spitzkohl-Gemüse  
und getrüffeltem Kartoffelmousse  
€ 23,50

gesottene Ochsenbrust  
mit Bouillon-Kartoffeln und Meerrettichsauce  
€ 22,50

gebratene Perlhuhnbrust  
auf Paprika-Bohnen-Gulasch und Pelmeni  
€ 23,50

## Klassiker

Kalbsleber Apfel und Zwiebel  
und Kartoffelpüree  
€ 24,00

Wiener Schnitzel vom Kalb  
mit Rahmkarotten und Bratkartoffeln  
€ 23,00

Züricher Geschnetzeltes vom Kalb  
in Champignon-Weißweinsauce  
mit Kartoffelrösti  
€ 21,00



# Restaurant Hof Immenhorst

Wir kochen mit Leidenschaft!

## Fisch

gebratenes Zanderfilet  
auf Balsamico-Linsen und gebackenen Kartoffel-Specktasche  
€ 24,50

Steinbeisserfilet auf Zitronen-Nudeln  
mit roter Wildgarnele  
€ 26,00

## Vegetarisch

Pilzragout mit Cognac verfeinert  
auf getoastetem Brioche  
€ 16,50

Pikantes Tomaten Risotto  
mit Grillgemüse  
€ 16,50

Thai- Gemüse- Curry mit Cashewkernen und Basmatireis  
€ 16,00



# Restaurant Hof Immenhorst

Wir kochen mit Leidenschaft!

## Dessert

Schwarzwälder Kirsch Dessert  
mit Schokoladeneis  
€ 9,50

Joghurt Parfait mit Haselnuss-Krokant  
und Holunderbeeren-Kompott  
€ 9,50

Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster und  
Vanillesauce  
€ 8,50 / kleine Portion € 5,00

3 Kugeln gemischtes Eis mit Sahne  
€ 7,80

Cafe Gourmand  
3 kleine Köstlichkeiten mit einem Espresso  
€ 8,50

Dessertvariation „Immenhorst“  
€ 15,00

