

# Restaurant Hof Immenhorst

Wir kochen mit Leidenschaft!

## Suppen

Brühe von der Hochrippe  
mit Gemüse und Fädle  
€ 8,00

Spargelcremesuppe mit Hackklößchen  
€ 7,50

## Vorspeisen

Thunfischtatar mit Avocado, Mango, crispy Glasnudeln  
und Ponzu- Mayonnaise  
€ 12,00

Tagliata vom US Beef mit Ruccola, Kirschtomaten, Parmesan  
und Sommertrüffel  
€ 16,00

dreierlei Bruscetta mit  
Räucherlachs, grünem Spargel- Parmaschinken und Anti Pasti  
€ 10,50

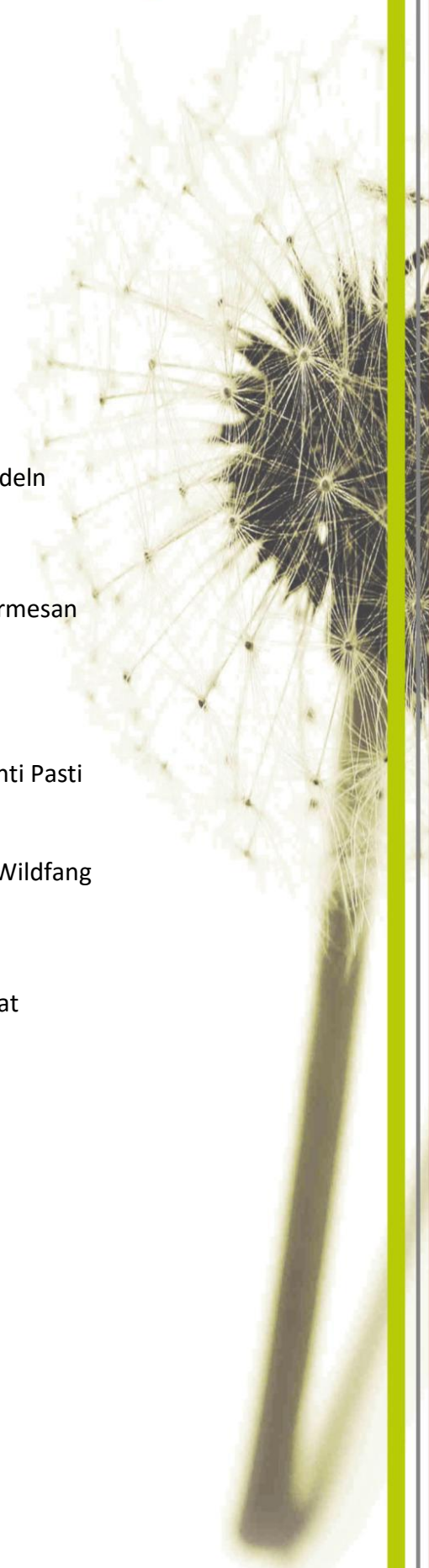
Salat von Frühlingsgemüse mit gebratenen Garnelen/ Wildfang  
€ 16,00

zweierlei vom Kalb  
Vitello tonnato und Kalbspraline auf Gemüsesalat  
€ 14,00

Bandnudeln mit Sommertrüffeln  
€ 12,00

Kleiner gemischter Salat  
€ 5,50

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



# Restaurant Hof Immenhorst

Wir kochen mit Leidenschaft!

## Fleisch

Kotelett vom Duroc- Schwein  
auf gebratenem Spitzkohl und Schnittlauchpüree  
€ 24,50

gefüllte Hähnchenkeule mit Speck und Pilzen  
dazu Blattspinat und Kartoffelgratin  
€ 19,50

250g Entrecote vom US Beef mit BBQ- Gemüse  
und Süßkartoffelstampf  
€ 32,50

Osso Buco vom Kalb mit Rosmarinpolenta und Gremolata  
€ 24,00

Lammhüfte rosa gebraten mit Schippelbohnen  
in Thymianrahm und neuen Kartoffeln  
€ 24,00

## Klassiker

Roastbeef kalt mit Remouladensauce  
und Bratkartoffeln  
€ 21,00

Kalbsleber mit Apfel und Zwiebel, Kartoffelpüree  
€ 24,00

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Rahmkarotten und Bratkartoffeln  
€ 24,00

Züricher Geschnetzeltes vom Kalb in Champignon-Weißweinsauce  
mit Kartoffelrösti  
€ 22,00



# Restaurant Hof Immenhorst

Wir kochen mit Leidenschaft!

## Fisch

gebratenes Kräuterlachsfilet  
auf buntem Gemüse und Kartoffeln, Limonenschaum  
€ 22,00

gebratener weißer Spargel mit Zanderfilet  
und Bärlauch- Hollandaise, neue Kartoffeln  
€ 26,00

Loup de Mer im Ganzen gebraten mit Kräutern gefüllt  
dazu Ofengemüse und Röstkartoffeln  
€ 23,50

## Vegetarisch

Bandnudeln mit Sommertrüffeln  
€ 21,00

Ravioli mit Mangold und Pinienkernen gefüllt  
auf buntem Kürbisragout mit Pecorinokäse  
€ 19,50

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

## Dessert

Birne Helene nach unserer Art  
€ 9,50

Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster und  
Vanillesauce  
€ 9,00 / kleine Portion € 5,50

Marillenknödel  
mit Quittenkompott und Vanillesauce  
€ 8,50

Cafe Gourmand  
3 kleine Köstlichkeiten mit einem Espresso  
€ 9,50

Dessertvariation „Immenhorst“  
€ 18,00

