

Speisekarte

Küche täglich 17:30 – 21:30

VOM TOPF

Soljanka € 7,90

Säuerlich würzig mit Kasseler, Paprika & Gewürzgurke, dazu Schmand & frisches Brot

Tangy soup with smoked pork, peppers & pickled cucumber, sour cream & fresh bread

Suppe des Tages € 7,50

Täglich wechselnd, frisch gekocht

Soup of the day, freshly made

ZUM TEILEN

Brotzeit € 14,90

Schinken, Camembert & Räucherlachs mit Brot, Butter & Gurke

Ham, camembert & smoked salmon with bread, butter & cucumber

Räucherlachs € 13,50

Mit Gurke, Kapern, Dill & dunklem Brot

Smoked salmon with cucumber, capers, dill & dark bread

VOM WASSER

Lachsfilet € 24,90

Gebraten mit Senf-Dill-Sauce & Drillingskartoffeln

Pan-fried salmon fillet, mustard-dill sauce & new potatoes

VON DER GRÜNEN SEITE

Caesar Salad € 13,50

Romanasalat mit gebratenem Hähnchen & Parmesan

Romaine with grilled chicken & parmesan

VOM LAND

Roastbeef € 32,50

Rosa gebraten mit Kräuterbutter, Karotten & gebratenen Drillingskartoffeln

Pink-roasted beef with herb butter, carrots & fried new potatoes

Cheeseburger € 24,90

Beef Patty vom Rind, Cheddar, Salat, rote Zwiebeln, Burgersauce & Pommes frites

Beef patty, cheddar, lettuce, red onion, burger sauce & fries

Rindergulasch € 19,90

Langsam geschmort mit cremigem Kartoffelstampf

Slow-braised beef goulash with creamy mashed potatoes

Schnitzel Wiener Art € 18,90

Paniertes Schweineschnitzel mit lauwarmem Kartoffelsalat & Zitrone

Breaded pork schnitzel with warm potato salad & lemon

OHNE TIER

Blumenkohl aus dem Ofen € 16,90

Mit roten Zwiebeln, Pesto, Tomatensauce, Kartoffelstampf & einem gerösteten Kernmix

Oven-roasted cauliflower, red onion, pesto, tomato sauce, mash & toasted seeds



Wir kochen frisch – manches dauert daher einen Moment länger. Für Allergene und Zusatzstoffe liegt für dich eine Extrakarte bereit.



FÜR KLEINE GÄSTE

Kleine Portionen, großer Hunger

Für alle bis 12 Jahre · Dazu gibt es Wasser und ein Malbuch — einfach fragen.

Kleines Schnitzel

€ 9,50

Paniert, mit Pommes frites & Apfelmus

Small breaded schnitzel with fries & apple sauce

Nudeln mit Tomatensauce

€ 7,50

Mit Parmesan — auf Wunsch auch ohne

Pasta with tomato sauce & parmesan

Fischstäbchen

€ 8,90

Mit Kartoffelstampf & Gurkensalat

Fish fingers with mashed potatoes & cucumber salad

Halbe Portion?

Jedes Gericht der großen Karte gibt es
als kleine Portion zum halben Preis.

 SÜSSES FÜR SPÄTER

Sanddorn Crème brûlée

€ 9,90

Mit karamellisierter Kruste

Sea buckthorn crème brûlée with a caramelised crust

Lava Cake

€ 9,90

Warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern,
Vanilleeis & Beeren

*Warm chocolate cake, molten centre, vanilla ice cream
& berries*

Fürst Pückler

€ 7,50

Vanille, Erdbeere & Schokolade mit Sahne

Vanilla, strawberry & chocolate ice cream with cream

Eis für kleine Gäste

€ 4,50

Zwei Kugeln nach Wahl mit Streuseln

Two scoops of your choice with sprinkles

31. DEZEMBER 2026

Silvesterbuffet

Wir feiern gemeinsam ins neue Jahr.

KALT & VORWEG

Ganzer geräucherter Stör und Rauchfischplatte

mit Sahnemeerrettich und Honig-Senf-Dill-Sauce

Carpaccio vom Rind

mit Rucola und Cherrytomaten

Gemüsespieße

mit Teriyakisauce

Buntes Salatbuffet

mit verschiedenen Dressings

Brot- und Baguetteauswahl

mit Tomatenbutter, Knoblauchbutter & Kräuterbutter

SUPPE

Süßkartoffel-Kokos-Suppe

WARM

Roastbeef im Ganzen

mit Kräuterknusperpanade, am Buffet geschnitten, mit Thymianjus

Wildschweinbraten

mit Rotwein-Preiselbeer-Sauce

Gebratene Doradenfilets

Cannelloni

gefüllt mit Frischkäse und Spinat, mit Champignonrahmsauce

BEILAGEN

Apfelrotkohl • Spätzle • Gemüserisotto •
Speckbohnen • Rosmarinkartoffeln

SÜSSES & KÄSE

Tiramisu

Gefüllte Crêpes

mit Erdbeer-Sahne und Schoko-Banane

Schokomousse im Glas

Internationale Käseauswahl

€ 69,00 **PRO PERSON**

Kinder 0–4 Jahre **kostenfrei**

Kinder 5–11 Jahre **€ 34,50**

Kinder ab 12 Jahre **Vollzahler**

**Urlaub wie bei
guten Freunden**

Tischreservierung: 03831 28 33 0

lieblingsplatz-hotels.de

Weihnachtsbuffet

Festlich genießen – ganz in Ruhe.

KALT & VORWEG

Vitello Tonnato

mit Thunfischmayonnaise und Kapern

Garnelencocktail

mit Kerbelmayo im Glas

Rote-Bete-Carpaccio

mit Ziegenkäse, Feldsalat und Walnüssen

Buntes Salatbuffet

mit verschiedenen Dressings

Brot- und Baguetteauswahl

mit verschiedenen Dips

SUPPE

Maronensuppe

WARM

Hähnchenbrustfilet

mit Zitronen-Kräuter-Sauce

Kabeljaufilet

mit Honig-Senf-Dill-Sauce

Wildbraten

mit Rotweinsauce

Mediterranes Gemüseragout

mit Halloumi

BEILAGEN

Trüffel-Kartoffelgratin · Semmelknödel ·
Apfelrotkohl · Rosenkohl · glasiertes
Wurzelgemüse

SÜSSES & KÄSE

Bratapfel

mit Marzipan und Vanillesauce

Panna Cotta

mit Himbeersauce und Spekulatius

Kaiserschmarrn

mit Zwetschgen

Internationale Käseauswahl

€ 45,00 **PRO PERSON**

Kinder 0–4 Jahre **kostenfrei**

Kinder 5–11 Jahre **€ 22,50**

Kinder ab 12 Jahre **Vollzahler**

Weihnachten

Menüvorschläge ab 4 Personen · Buffetvorschläge ab 20 Personen

MENÜVORSCHLÄGE

für 4 bis 20 Personen

VORSCHLAG I

Maronensüppchen



Rosa Entenbrust mit
Orangensauce, Rotkohl
und Knödeln

oder

Zander auf
Rahmwirsing mit
Salzkartoffeln

oder

Nussbraten mit
Kartoffelpüree



Bratapfel mit Marzipan-
Nuss-Füllung und
Vanilleeis

€ 44,50

PRO PERSON

VORSCHLAG II

Garnelen auf Feldsalat
mit Zitronendressing



Sauerbraten mit
Rosenkohl und
Salzkartoffeln

oder

Lachs mit
Mandelkruste,
Blattspinat und Reis

oder

Pilzragout im
Blätterteig mit Rotkohl



Tiramisu mit
Himbeeren und
Spekulatius

€ 49,50

PRO PERSON

VORSCHLAG III

Kürbiscremesuppe



Rinderroulade mit
Rotkohl und Knödeln

oder

Kabeljaufilet mit
Kartoffelkruste,
Dillsauce,
Petersilienkartoffeln
und Zucchini-gemüse

oder

Panierter Hirtenkäse
auf Ofengemüse mit
Kräuterdip



Kaiserschmarrn mit
Zwetschgenröster

€ 39,90

PRO PERSON

FÜR 2 BIS 18 PERSONEN

Ganze Ente mit Orangensauce

wahlweise mit Knödeln, Spätzle, Kartoffelpüree, Salzkartoffeln
oder Rosmarinkartoffeln

wahlweise mit Rotkohl, Rosenkohl, Ofengemüse oder Brokkoli

€ 54,50

PRO PERSON

Buffetvorschläge

ab 20 Personen

VORSCHLAG I

KALT & VORWEG

Rote-Bete-Carpaccio

mit Feldsalat und Ziegenkäse

Vitello Tonnato

mit Thunfischsauce und Kapern

Rauchfischauswahl

mit Sahnemeerrettich und Honig-Senf-Dill-Sauce

Buntes Salatbuffet

mit verschiedenen Dressings

Brot- und Baguetteauswahl

mit verschiedenen Dips

SUPPE

Maronensuppe

WARM

Sauerbraten

mit Rotkohl und Knödeln

Gebratenes Fischfilet

mit Weißweinsauce, Blattspinat und Gnocchi
mit Salbeibutter

Mit Gemüse gefüllte Auberginen aus dem Ofen

SÜSSES & KÄSE

Kaiserschmarrn

mit Zwetschgen und Vanillesauce

Internationale Käseauswahl

Panna Cotta

mit Himbeersauce und Spekulatius

€ 39,90

PRO PERSON · AB 20 PERSONEN

ab 50 Personen € 35,00 pro Person

VORSCHLAG II

KALT & VORWEG

Mediterrane Antipasti

Rindercarpaccio

mit Rucola und Cherrytomaten

Ganzer Rauchlachs

mit Sahnemeerrettich und Honig-Senf-Dill-Sauce

Buntes Salatbuffet

mit verschiedenen Dressings

Brot- und Baguetteauswahl

mit verschiedenen Dips

SUPPE

Rinderkraftbrühe Royal

WARM

Wildgulasch

mit Spätzle und Rosenkohl

Gebratenes Lachsfilet

mit Dillsauce, wildem Reis und gebratenen Zucchini

Nussbraten

mit Kartoffelpüree

SÜSSES & KÄSE

Tiramisu

mit Himbeeren und Spekulatius

Internationale Käseauswahl

Zimtcreme

mit Bratapfelkompott

€ 52,50

PRO PERSON · AB 20 PERSONEN

ab 50 Personen € 45,00 pro Person