

UNSERE SOMMERKARTE

HOTEL · RESTAURANT
Hohe Schule
Martin Theiß

VORSPEISEN

Vitello Tonnato

14€

Carpaccio vom Rinderfilet

16€

Rucolasalat / gehobelter Parmesan
Parmaschinken-Chips

12€

Sommersalat mit Balsamicodressing / gebratene Garnelen

16€

Parmaschinken / gegrillte Wassermelone

14€



SUPPEN

Süppchen von der Strauchtomate / Gin-Sahne

8€

Süßkartoffel-Möhren-Ingwer-Kokosmilch Suppe
Zitronengras & Gambas

10€

PASTA / FISCH / VEGETARISCH

Unser „Dauerbrenner“
Scharfe Knoblauchspaghettini / Scampis

16€

Tagliatelle / Trüffelsahne

18€

Pasta / getrocknete Tomaten / Rucola

13€

Gegrillte Edelfische an Blattsalat / Kartoffelspalten

22€

Lachsfilet auf der Haut gebraten / Sahnemeerrettich
lauwarmer Kartoffelsalat

22€



HAUPTGERICHTE

Herborner Krüstchen / Spiegelei / Salat / Bratkartoffeln

17€

Wiener Schnitzel vom Jungschwein
Preiselbeeren / Salat / Röstkartoffeln

18€

Canard Confit / Sahnemeerrettichschaum
Salat / Thymiankartoffeln

24€

Filetsteak „Café de Paris“
grüne Bohnen / Rösti

34€

Minutensteaks / Pesto / mediterranes Gemüse
Schwenkkartoffeln

25€

Maispoularde / Salzzitrone / Oliven / Thymian / Reis

19€

Currywurst „Surf ´n Turf“ / Gambas / Süßkartoffeln

22€



....Lassen Sie sich von uns verwöhnen... HOTEL · RESTAURANT **HOHE SCHULE**

Martin Theiß

- 5 Gänge Menü ab 2 Personen -

Pro Person 59€

Ink. korrespondierender Weine pro Person 79€

DESSERT

Panna Cotta / Fruchtmark / Erdbeeren

10€

Mousse von dunkler Schokolade

9€

Tagessorbet / Champagner

11€

Käseauswahl / Feigensenf / Baguette

14€

*Sehr geehrte Gäste,
alle unsere Gerichte enthalten Allergene.
Bitte informieren Sie unser Fachpersonal vor Ihrer Bestellung über mögliche
Unverträglichkeiten oder Allergien.*