

Degustationsmenü

mit der passenden Weinbegleitung

Gebeiztes Lachsforellenfilet im Algenblatt

Forellenkaviar | Sauerrahm & Blini

Cuvee Gaul`s Eleven

Scheurebe & Silvaner & Riesling

Frisch, fruchtig mit leichter Säure. Aromen von Holunderblüte – Minze und Pfirsich.

Rinderessenz mit Sherry und Bärlauchklößchen

Sherry Fino

Jerez Xeres Quinta Osborne. Serve Chilled

Geräucherte Ente | Topinamburcreme

Just Hellrot

Horst Sauer Franken

Fruchtig, ausgeglichen – tolle Farbe und Fruchtaromatik.
Noten von reifen Beeren und Wiesenkräutern.

Filet Wellington

vom Hohenloher Rinderfilet

Stangenspargel | Sauce Hollandaise

Tempranillo entre Suelos

Vino de la Tierra Spanien

Er entfaltet einen jugendlichen Charme und eine Frische, die bereits beim ersten Schluck verführt.
In der Nase offenbaren sich Aromen von roten Früchten wie Kirschen und Himbeeren.
Beim Verkosten bleibt sein fruchtiger Charakter erhalten, wobei eine fließende Textur
zu einem breiten und anhaltenden Abgang führt,
in dem die gewürzten und schokoladigen Noten harmonisch verschmelzen.

Gefülltes Zuckerei

Waldmeister | Beeren | Rhabarber & Vanille

Moscato d`Asti DOCG Saracco

Süßes bildet den Abschluß. Leicht ölig – samt gerundeter Süßwein.

Unser 5 Gang Menü: 120,00

inklusive Weinbegleitung: 150,00

Hotel Goldene Rose

Marktplatz 4, 91550 Dinkelsbühl
Telefon: 09851 57750
E-Mail: info@hotelgoldenerose.de

Speisekarte

Vorspeisen

Dreierlei von der Ente geräucherte Brust Lebermousse & Terrine	17,00
Auf der Holzplanke gegartes Eismeer Forellenfilet Bulgur eingemachtes Gemüse Tomasu Sojasauce	25,00
Marinierter Stangenspargel gekochtes Ei	19,00
Cocktail von roh mariniertem Spargel & gebackene Spargelspitzen Jakobsmuschel	21,00
Spargelcremesuppe	9,00
Bärlauchcremesuppe gebackene Auster & Jakobsmuschel	21,00

Hauptgänge

Für 2 Personen:

750g Dry Aged Entrecote am Tisch tranchiert Sauce Bernaise Frühlingsgemüse Rosmarinkartoffeln	48,00 p. P.
Zweierlei vom Hohenloher Lamm Stangenspargel Kartoffeln	36,00
Leutershausener Huhn Morchelrahm Frühlingsgemüse Polenta	23,00
Tranchen vom Hohenloher Rinderrücken Chimichurri geröstetes Gemüse Risoleekartoffeln	41,00
Zanderfilet cremige Spargelnudeln	29,00
Vegetarische Spitzkohlroulade Emmer Tomatenragout & wilder Broccoli	24,00
½ Pfund Stangenspargel Sauce Hollandaise & Hohenloher Parmesan Kräutercrepe *mit gemischtem Schinken 25,00 *mit geräuchertem Lachs 27,00	21,00
Pfund Stangenspargel Sauce Hollandaise & Hohenloher Parmesan Kräutercrepe *mit gemischtem Schinken 32,00 *mit geräuchertem Lachs 34,00	28,00
½ Pfund Stangenspargel Sc. Hollandaise <i>oder</i> zerlassene Butter Kartoffeln *mit gemischtem Schinken 23,00 *mit gebratenem Lachsfilet 31,00 *mit gebratenem Rinderfilet 36,00 *mit Wiener Schnitzel 29,00	19,00
Pfund Stangenspargel Sauce Hollandaise <i>oder</i> zerlassene Butter Kartoffeln *mit gemischtem Schinken 30,00 *mit gebratenem Lachsfilet 38,00 *mit gebratenem Rinderfilet 43,00 *mit Wiener Schnitzel 36,00	26,00

Desserts

Törtchen Waldbeeren & Rhabarber	10,00
Erdbeeren Romanoff hausgemachtes Vanillerahmeis	12,00
Hausgemachtes Fruchtsorbet angegossen mit Vodka <i>oder</i> Champagne	16,00