

Speisekarte



Bellevue Spa & Resort

www.reiterhof-wirsberg.de
+49 (0) 9227 2040

Unser Restaurant ist täglich von 06:30 Uhr bis 23:00 Uhr für Sie geöffnet.

*Mit warmer Küche verwöhnen wir Sie täglich von 12:00 Uhr - 14:00 Uhr
sowie von 17:30 Uhr 21:30 Uhr.*

*Am Nachmittag verwöhnen wir Sie mit Kaffee- und Kuchen,
sowie mit unserer Suppe des Tages oder einer Brotzeit.*

Vorspeisen

Couvert

*Würziges Reiterhofbrot nach altem Familienrezept
mit Griebenschmalz vom Hausmetzger, Kräuterquark
und Aromatenbutter*

*Roastbeef rosa am Stück gebraten
kalt geschnitten mit Pesto aus getrockneten Tomaten*

*Carpaccio vom Angusrind
mit Zitrone, Olivenöl und Grana Padano*

Getrüffelte Tagliarini mit weißem Portweinschaum

Aus unserem Suppentopf

*Fränkische Kartoffelsuppe
mit Speck und Zwiebeln*

Klare Gemüse-Suppe mit Tofu und Kräutern

Süßkartoffelsuppe mit Pinienkernen

Alle Preisangaben in Euro inkl. 19% MwSt. Irrtümer und Änderungen vorbehalten.

Täglich für Sie

*Zusätzlich verwöhnen wir Sie jeden Abend,
mit Vorbestellung bis 16:30 Uhr an unserer Rezeption,
mit einem*

3 Gänge Menü mit Suppe

3 Gänge Menü mit Vorspeise

4 Gänge Menü

*Zum Menü haben Sie die Möglichkeit, sich auf die Reiterhof-Weinreise
mit begleitenden Weinen zum Menü entführen zu lassen*

zum 3 Gänge Menü p. P.

zum 4 Gänge Menü p. P.

Gerichte aus der kalten Küche

Salatteller

Blattsalate mit Balsamico Bianco, Olivenöl,

Gurke und Tomate

dazu Brotauswahl mit Butter

Empfehlung zum Salatteller:

- Schafskäsewürfel 80 g*
- gebratene Hähnchenbruststreifen 160 g*
- gebratene Pfifferlinge 100 g*
- Räucherlachs 80 g*

-Reiterhofbrotzeit-

Deftiger weißer und roter Pressack

von unserem Hausmetzger, Schwarzwälder- und Kochschinken,

Salami, Käse dazu würziges Reiterhofbrot und Butter

Räucherlachsrose

mit Sahnemeerrettich und Baguette

Matjesfilet auf „Hausfrauen – Joghurtsoße“

dazu Salzkartoffeln oder Brotauswahl

Pikantes Tatar vom Rind

mit Sardellen, Kapern, Senf

Gewürzgurke, Zwiebel und Eigelb dazu Reiterhofbrot

Aus Rohr und Pfanne

Vegetarisch

*Gebratene Meersalzkartoffeln mit Rosmarin
jungem Spinat und Pesto aus getrockneten Tomaten*

*Reiterhof-Pfannengemüse
mit geräuchertem Tofu und Kräutercrumble*

*Frische Sommertrüffel mit Tagliarini
in weißen Portweinschaum*

Fisch und Fleisch

*Gebratenes Zanderfilet
an Rieslingschaum, Basilikumgemüse
und Tagliarini*

*Medaillons vom Parma-Schweinefilet
mit Pfefferrahm, dazu Reiterhofgemüse und Spätzle*

*Fränkisches Schmankerlpfännchen
Filetwürfel von Rind und Schwein in Speck-Champignonsoße,
Reiterhofgemüse und knusprigen Bratkartoffeln*

*Rumpsteak vom Angusrind mit Kräuterbutter, 250 g
Gemüse und knusprigen Bratkartoffeln*

*„Surf and Turf“ von Roastbeef und Garnelen
mit Café de Paris Butter, Basilikumgemüse und Kartoffelgratin*

*Rinderfiletsteak vom Angusrind mit Pfeffersoße,
Gemüse und knusprigen Bratkartoffeln*

180 g

120 g

Die besondere Empfehlung

Ab 2 Personen

*Chateaubriand - Doppeltes Filetsteak vom Angusrind
Pfeffersoße, Kräuterbutter, Marktgemüse,
Kartoffelgratin und fränkischen Bratkartoffeln
-für Sie am Tisch tranchiert-*

mit Vorbestellung bis 17:00 Uhr

Dessert & Käse

Euro

Mousse au Chocolat

Sorbet -saisonal-

*Käseteller mit Feigensenf
von der Bio-Hofkäserei Wohlfahrt*

Die besondere Empfehlung

Ab 2 Personen

*Crêpes Suzette mit Obst garniert dazu Vanilleeis
wird für Sie am Tisch flambiert*

Unsere Edelbrände der Brennerei Haas

Mirabelle

Schlehengeist

Himbeergeist

Quittenbrand

Haselnuss

Williams Christ Birne

Obstler

Aprikose

Wildkirsche