




# ROOM-SERVICE

## VORSPEISEN

---

<b>ROTE-BETE-CARPACCIO</b> 	12.50
Spitzkohl   Ziegenkäse   Aceto-Balsamico kann auf Wunsch <b>vegan</b> bestellt werden	
<b>RÄUCHERLACHS</b>	14.50
süß-saure Gurke   Dillmayonnaise   Croutons	
<b>CARPACCIO</b>	14.00
Sonnengetrocknete Tomaten   Pestomayonnaise   Parmesankäse   Croutons	
<b>SENFSUPPE</b>	8.00
Groninger Trockenwurst   Frühlingszwiebeln   Brot kann auf Wunsch <b>vegetarisch</b> bestellt werden	

## HAUPTSPEISEN

---

<b>GEBRATENER LACHS</b>	26.50
Karottencreme   Spitzkohl   Zucchini   Kartoffelgratin   Sauce bearnaise	
<b>MEDAILLON VOM SCHWEIN</b>	25.00
Rote-Bete-Creme   Bete aus dem Ofen   Karotten   Champignonrahmsauce, Pfeffersauce oder Stroganoffsauce nach Wahl	
<b>SCHNITZEL</b>	22.50
Spitzkohl   Karotten   Kartoffelgratin   Champignonrahmsauce, Pfeffersauce oder Stroganoffsauce nach Wahl	
<b>ERDNUSS-HÄHNCHENSPIESS</b>	22.50
hausgemachte Erdnussauce   Atjar   Maniok   Pommes frites	
<b>BLACK AGNUS BURGER</b>	21.50
Brioche   Tomaten   Cheddar   Salatherzen   Mais   Krautsalat   Barbecuesauce   Pommes Frites	
<b>GADO GADO</b> 	20.50
Tempeh   gebratenes Gemüse   Wasabi-Garnelencracker   Ei   Jasminreis kann auf Wunsch <b>vegan</b> bestellt werden	

## NACHSPEISEN

---

<b>ETON MESS</b>	9.50
Baiser   Waldfrüchte   Vanilleeis	
<b>CRÈME BRÛLÉE</b>	9.50
Orangen-Sorbeteis   Karamell	
<b>PASSIONFRUCHT-MARTINI</b> 	10.50
Passionsfruchteis   Wodka   Tonic   Minze	

Wir arbeiten mit verschiedenen Allergenen. Bei Fragen wenden Sie sich bitte an die Rezeption.