WIEHEN-THERME
☆☆☆☆ HOTEL · RESTAURANT

Wochenempfehlung

Vorspeisenempfehlung:

Wildconsommé 9,90 €
Klare Wildkraftbrühe mit Wildklößchen, Flädle und Gemüsejulienne

Carpaccio von der Entenbrust 13,90 €
Rosa gebratene Scheiben von der Entenbrust an frischem Feldsalat,
roten Zwiebeln und Granatapfelkernen
dazu Himbeervinaigrette und frisches Baguette

Hauptgangempfehlung:

Hirschbraten 26,90 €
Geschmorter Hirschbraten an Pilzrahmsauce, dazu Apfelrotkohl,
Klöße mit Bröselbutter und Preiselbeerbirne

Wildragout 26,90 €
Zartes Wildragout vom Hirsch und Wildschwein
dazu Speckrosenkohl und Butterspätzle

Grillente 31,90 €
Halbe Grillente an Orangensauce, dazu Apfelrotkohl
und Klöße mit Bröselbutter

Vegetarische Königsberger Klopse 23,90 €
Hausgemachte, vegetarische Königsberger Klopse an Kapernsauce
dazu Buttergemüse und Petersilienkartoffeln

Dessertempfehlung:
Hausgemachter, warmer Kaiserschmarrn an Apfelmus und Vanillesauce 9,90 €

Soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich bitte bei unserem Servicepersonal.
Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die
in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

WIEHEN-THERME
☆☆☆☆ HOTEL · RESTAURANT

Getränkeempfehlung

Barres Winterbier 0,3 l	3,50 €
Barres Winterbier 0,4 l	4,40 €
vom Fass	
Pumpkin Spice Spritz	7,90 €
Hausgemachter Pumpkin Spice Sirup | Martini Bianco | Secco | Soda	
Waldbeer-Hugo	7,90 €
Waldbeere | Hugo | Minze	
Apple Aperol	7,90 €
Apfel Cider | Aperol | Caramel | Secco | Soda	
Basilikum Spritz	7,90 €
Hausgemachter Basilikumsirup | Secco | Soda	
Pumpkin Spice Fizz alkoholfrei 0,0	6,90 €
Hausgemachter Pumpkin Spice Sirup | Naturtrübe Birne | Soda	
Berry Fresh alkoholfrei 0,0	6,90 €
Waldbeere | Zitronensprudel | Soda | Minze	
Basilikum Spritz alkoholfrei 0,0	6,90 €
Hausgemachter Basilikumsirup | Alkoholfreier Sekt | Soda	
Pumpkin Spice Latte	4,90 €
Latte Macchiato | Hausgemachter Pumpkin Spice Sirup | Zimt	
~ auch mit pflanzlicher Milch möglich	

Vorspeisen & Kleinigkeiten

Tomatencremesuppe vegan, dazu Baguette	7,90 €
Deftige Gulaschsuppe, dazu Baguette	11,90 €
Gebackene Champignons mit Aioli und Baguette	8,90 €
Bruschetta	6,90 €
Marinierte Tomatenwürfel auf zwei Scheiben geröstetem Baguette	
Garnelenspieß in Knoblauch-Kräuter-Marinade	11,90 €
mit Aioli und Baguette	
Ganzer gebackener Camembert	12,90 €
mit Preiselbeeren und Salatbeilage, dazu Baguette	
Salatteller vom Buffet	4,20 €

WIEHEN-THERME
☆☆☆☆ HOTEL · RESTAURANT

Hauptgang

Salatbowl „Hähnchenbrust“ 17,50 €
Bunte Salatvariation mit gebratenen Hähnchenbruststreifen
Obst der Saison | Sonnenblumenkerne
frisches Baguette | Joghurtdressing

Salatbowl „Garnelen“ 19,50 €
Bunte Salatvariation mit gegrilltem Garnelenspieß in
Knoblauch-Kräuter-Marinade | Frühlingszwiebeln | Parmesan
frisches Baguette | Zitronen-Kräuter-Vinaigrette

Salatbowl „Vegan“ 17,50 €
Bunte Salatvariation mit knusprigen Falafelbällchen
Frühlingszwiebeln | Kirschtomaten | Gurke | Sprossen | Kürbiskerne
frisches Baguette | Vinaigrette

Veganes Curry 17,50 €
Cremiges Curry aus Kokosmilch mit Knoblauch, Champignons,
Paprika, Zwiebeln und Zucchini
dazu Reis, getoppt mit frischen Frühlingszwiebeln

Veganer Burger 19,50 €
Burger mit hausgemachtem Linsenpatty
Veganer Käse | Tomaten | Gewürzgurken | Zwiebeln
Salat | Krautsalat | hausgemachte Burgersauce
dazu Süßkartoffelpommes

Camembert-Burger 19,50 €
Burger mit gebackenem Camembert
Preiselbeersauce | Zwiebeln | Pfirsichspalten | Wildkräutersalat
dazu Steakhousepommes

Reine-Burger 19,90 €
Burger mit Rindfleischpatty (200g)
Tomaten | Gewürzgurken | Zwiebeln
Salat | Bacon | Käse | Barbecuesauce
dazu Steakhousepommes

WIEHEN-THERME
☆☆☆☆ HOTEL · RESTAURANT

Lachsfilet Gebratenes Lachsfilet (200g) an Dillsauce dazu Petersilienkartoffeln und ein Salatteller vom Buffet	26,90 €
Hühnerbrust „Hawaii“ Hühnerbrust im Knuspermantel mit Ananas und Käse überbacken dazu Preiselbeeren, Röstinchen und ein Salatteller vom Buffet	18,50 €
Hähnchenbrust „Tomate-Mozzarella“ Gebratene Hähnchenbrust überbacken mit Tomate und Mozzarella auf Ratatouille-Gemüse dazu Reis	22,50 €
Paniertes Schweineschnitzel mit Champignonrahmsauce dazu Pommes Frites und ein Salatteller vom Buffet	20,90 €
~ Als vegetarische Variante mit einem Kohlrabischnitzel	18,90 €
Paniertes Schweineschnitzel mit Schmorzwiebeln und Spiegelei dazu Pommes Frites und ein Salatteller vom Buffet	20,90 €
~ Als vegetarische Variante mit einem Kohlrabischnitzel	18,90 €
Paniertes Schweineschnitzel „Wiener Art“ dazu Preiselbeeren, Pommes Frites und ein Salatteller vom Buffet	18,90 €
~ Als vegetarische Variante mit einem Kohlrabischnitzel	17,90 €
Zwei Schweinefiletmedaillons im Speckmantel an Pfefferrahmsauce, dazu buntes Gemüse mit Sauce Hollandaise und Röstinchen	20,90 €
Wiehen-Pfanne Drei Schweinefiletmedaillons an Bratkartoffeln und buntem Gemüse mit Sauce Hollandaise, dazu Spiegelei und Bacon	22,90 €
Grillteller Kleines Rumpsteak, Hähnchenbrust und Schweinerückensteak dazu Kräuterbutter, Bacon, Speckbohnen, Bratkartoffeln	26,90 €

WIEHEN-THERME
☆☆☆☆ HOTEL · RESTAURANT

Rumpsteak „Bohnen“ 29,90 €
Rosa gebratenes Rumpsteak (200g) an Speckbohnen
dazu Kräuterbutter und Bratkartoffeln

Rumpsteak „Pfeffer“ 29,90 €
Rosa gebratenes Rumpsteak (200g)
an Pfeffersauce dazu Kroketten und ein Salatteller vom Buffet

Beilagenänderungen: Süßkartoffelpommes, Bratkartoffeln und Steakhousepommes +1,-€

Beilagensalat vom Buffet 4,20 €

Dessert

Gemischter Eisbecher 5,90 €
Vanille-, Schokoladen- und Erdbeereis mit Sahnehaube

Sorbet Variation vegan 6,50 €
Zitronen- und Erdbeersorbet an frischem Obst

Amarettini-Eis 5,50 €
Eine Kugel Vanilleeis in Amarettinibröseln gerollt
an Karamellsauce, Sahne und Obst

Panna Cotta mit Himbeersauce und Sahnehaube 6,50 €

Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne 7,90 €

Affogato 5,20 €
Espresso mit einer Kugel Vanilleeis

Secco-Sorbet vegan 5,90 €
Eine Kugel Zitronensorbet aufgegossen mit Secco Frizzante

Soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich bitte bei unserem Servicepersonal.
Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die
in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.