

Suhl



GRAND HOTEL

SPEISEKARTE

SALATE UND KALTE VORSPEISEN

- (1) Traditioneller Bulgarischer Schopska Salat 6.⁵⁰
Tomaten, Gurken, geröstete Paprika, Käse, Zwiebel, Petersilie
- (2) Italienischer Frischkäse Burrata 8.⁵⁰
Variation von Tomaten, Pesto, Rote Beete Gel, Haselnusspuder
- (3) Wildkräutersalat mit gebackener gelber, rosa und roter Beete 7.⁵⁰
Sherry Essig, kaltgepresstes Oliven Öl, Speck, Kräuterseitlinge
- (4) Cesar Salat mit hausgemachtem Dressing 7.⁵⁰
Frisch gegrillte Hähnchenbrustfilets, Parmesan, Romana – und Eisbergsalat, Croutons
- (5) Hausgebeizter Lachs mit Sesam 9.⁵⁰
Geräucherte gelbe und rosa Beete, marinierter Rote Beete, Radieschen, Zitronen-Meerrettich-Creme, Kresse, Crostini
- (6) Rinder Tartar mit Senfdressing 12.⁵⁰
sautierte Pilzen, Rotkohl-Gel und geröstetes Toastbrot
- (7) Internationale Käseauswahl mit getrockneten Früchten und Nüssen 9.⁰⁰

SUPPEN

- (8) Tomatencremesuppe 5.⁰⁰
Mousse von saurer Sahne und frittiertes Basilikum
- (9) Blumenkohl – Velouté mit Estragon Mousse 6.⁰⁰
Geräucherter Forelle und roter Kaviar
- (10) Hähnchen – Zitronencremesuppe mit Pastinaken 5.⁰⁰
Paniertes Hähnchenraclette

WARMES VORSPEISEN

- (11) Calamari und Tigergarnelen Tempura 11.⁰⁰
Tzatziki
- (12) Risotto mit Gemüse-Tempura 7.⁰⁰
Parmesan, Tomaten Concassée und Petersilie
- (13) Risotto mit gegrillten Tigergarnelen 8.⁵⁰
Parmesan, Tomaten Concassée und Petersilie
- (14) Frische Pasta mit Tomaten, Knoblauch und Basilikum 7.⁰⁰
Parmesan und Petersilie

WARMES VORSPEISEN

(15) Spaghetti Bolognese

*Frische Pasta, hausgemachtes Ragout vom Schwein und Rind, 8.⁵⁰
Parmesan, Tomatensauce und Petersilie*

(16) Spaghetti Carbonara

*Frische Pasta, Speck, Parmesan, Zwiebel, Basilikum, Knoblauch, 8.⁵⁰
Sahne, Eigelb*

HAUPTGERICHTE

- (17) Gebackenes Auberginenröllchen mit Walnüssen und getrockneten
Tomate, Romesco- Sauce 11.⁵⁰
Kichererbsenpüree, gebackener Lauch und Gemüse – Jus
- (18) Doradenfilet aus dem Ofen mit Sesam und Roter Kokos-Currysauce
mit Garnelen und Limonen Gras 17.⁵⁰
Wildreis mit Tomaten, Petersilie und Gemüse – Tempura
- (19) Duett von Ente – rosa gebratene Entenbrust und Entenkrokette
gefüllt mit Pilzen und Schalotten, Entenjus 16.⁰⁰
Karottenpüree, gebackene Zwiebel und glasiertem Gemüse



HAUPTGERICHTE

- (20) Cordon Bleu vom Schweinefilet gefüllt mit Kochschinken und Gouda **14.⁰⁰**
Bratensauce, Pommes Frites und glasiertem Gemüse
- (21) Sous Vide gegarter Schweinebauch glasiert mit
Sherry-Essig und Ahornsirup **13.⁵⁰**
*Schwarze Bohnen Püree mit Speck, gebackener Zwiebel
und glasiertem Gemüse*
- (22) Neuseeländische Lammkoteletts gebacken in der Kräuterkruste **21.⁰⁰**
Spinat Risotto, Radieschen und glasiertem Gemüse
- (23) Hausgemachte Rinderroulade "Stroganoff"
Champignon – Sahne Ragout mit Zwiebeln, Gewürzgurken, Kartoffelpüree **14.⁵⁰**
und glasiertem Gemüse
- (24) Rindersteak mit Trüffelsauce **22.⁵⁰**
Kartoffelpüree und glasiertem Gemüse



BEILAGEN

(25) Bratkartoffeln mit Zwiebeln 2.⁵⁰

(26) Kartoffelpüree 2.⁵⁰

(27) Hausgemachte Pommes Frites 2.⁵⁰

(28) Gegrilltes Gemüse 3.⁰⁰

NACHTISCH

(29) Creme Brulee mit dreierlei von der Orange:
Orangen Meringue mit Mandeln, Kumquat Konfitüre, weißes Schokolade 6.⁰⁰
Mousse mit Orangen und Keksen

(30) Schokoladeneistörtchen mit Zitrone und Lokum 5.⁰⁰
Weißer Minz Creme und hausgemachten Marshmallows

(31) Schoko Brownies mit Walnüssen und Kirschsauce 5.⁵⁰
Baileys Mousse, Salzkaramell, Kirschemulsion und Kirschsorbet

(32) Eisauswahl 3.⁵⁰



NACHTISCH

- (33) Eisauswahl mit Früchten und Sahne 5.⁵⁰
- (34) Obstauswahl mit saisonalen und exotischen Früchten 4.⁵⁰
- (35) Torte des Tages 5.⁰⁰

ALLERGENE

Die Anzahl behandlungsbedürftiger Nahrungsmittel-Allergiker wird auf Circa 5 % bis 7% Prozent der Bevölkerung geschätzt. Jedes Nahrungsmittel kann ein möglicher Allergieauslöser sein.

Diese 14 Hauptallergene müssen ab dem 13. Dezember 2014 auch in lose verkauften Waren gekennzeichnet werden.

- a) Glutenthaltiges Getreide/-erzeugnisse
- b) Krebstiere/-erzeugnisse (Krebs, Shrimps, Garnelen, Scampi, Hummer)
- c) Eier/ und Eierzeugnisse (alle Eiersorten, Voll ei, Eipulver)
- d) Fisch/-erzeugnisse (alle Fischarten, u. a. Anchovis, Kaviar)
- e) Erdnüsse/-erzeugnisse (alle Erdnussorten)
- f) Soja/-erzeugnisse (alle Sorten Sojabohnen)
- g) Milch/-erzeugnisse (Laktose, alle Milchprodukte)
- h) Schalenfrüchte (Nüsse) /-erzeugnisse (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pistazien)
- i) Sellerie/-erzeugnisse (Bleichsellerie, Knollensellerie, Staudensellerie)
- j) Senf/-erzeugnisse (auch Senfsprossen, Senfpulver, Senfkörner)
- k) Sesamerzeugnisse (Sesamöl, Sesammehl, Sesamsamen)
- l) Schwefeldioxid/Sulfite (E220-E228, u. a. in Trockenobst Wein, Tomatenpüree)
- m) Lupine/-erzeugnisse (Lupinenmehl, Lupinenproteine, Lupinenkonzentrat)
- n) Weichtier/-erzeugnisse (Schnecken, Muscheln, Tintenfisch, Calamares)

KENNZEICHNUNG DER ZUSATZSTOFFE

- 1) mit Farbstoff
- 2) mit Konservierungsstoff
- 3) mit Antioxidationsmittel
- 4) Geschmacksverstärker
- 5) geschwefelt
- 6) geschwärzt
- 7) gewachst
- 8) mit Süßungsmittel
- 9) enthält eine Phenylalaninquelle
- 10) kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
- 11) mit Phosphat
- 12) coffeinhaltig
- 13) chininhaltig
- 14) gentechnisch verändert



