

Rathausstuben im Hotel Central

**LIEBE GÄSTE,
WILLKOMMEN IN DEN RATHAUSSTUBEN DES HOTEL CENTRAL.
IHREM ORT FÜR GENUSS, GESELLIGKEIT UND
UNVERGESSLICHE KULINARISCHE MOMENTE.**

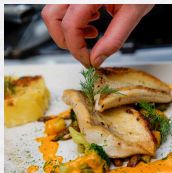
**UNSERE KÜCHE IST EINE LIEBESERKLÄRUNG AN DIE VIELFALT:
HIER TREFFEN INTERNATIONALE KLASSIKER
AUF DIE AROMEN UNSERER REGIONALEN TRADITION.**

**WIR VERARBEITEN MIT HINGABE FRISCHE PRODUKTE AUS DER HEIMISCHEN
REGION, VERFEINERT MIT DUFTENDEN KRÄUTERN UND KREATIVEN IDEEN,
UM IHNEN GERICHTE ZU SERVIEREN,
DIE HERZ UND GAUMEN GLEICHERMASSEN ERFREUEN.**

**UNSER MOTTO:
„...EINFACH NUR GENIESSEN.“**

**DENN MIT VIEL STOLZ UND LEIDENSCHAFT FÜHREN WIR
DAS TRADITIONSREICHE ERBE DER FAMILIE KESPER FORT –
UND LADEN SIE EIN, TEIL DIESER GESCHICHTE ZU WERDEN.**

BEI FRAGEN ZU ALLERGENEN ODER ZUSATZSTOFFEN HILFT IHNEN UNSER SERVICEPERSONAL
GERNE WEITER.



Suppen

TOMATEN-SUPPE – 7,20

MIT SAHNEHAUBE & KRÄUTERN

UNSERE TAGESSUPPE – 7,20

TÄGLICH FRISCH & AUF EMPFEHLUNG

Vorspeisen

GEBEITZER LACHS – 14,50

GEBEIZTER LACHS MIT DILL-SENF-SAUCE, SERVIERT AUF KNUSPRIGEN REIBEKUCHEN UND FRISCHEM SALAT.

GRATINIERTER HONIG-ZIEGENKÄSE – 15,50

ZIEGENKÄSE MIT HONIG GRATINIERT, SERVIERT MIT WALNÜSSEN AUF FRISCHEM SALATBETT,
DAZU OFENFRISCHES BAGUETTE.

GARNELEN PFÄNNCHEN – 15,90

6-7 BLACK-TIGER-GARNELEN IN OLIVENÖL MIT KNOBLAUCH, CHILI UND KIRSCHTOMATEN,
DAZU OFENFRISCHES BAGUETTE.

RINDER TARTAR – 18,90

CA. 100 GRAMM FEIN GESCHNITTENES, HANDGEWÜRZTES RINDERFILET, KLASSISCH MIT SCHALOTTEN,
KAPERN, DIJON-SENF UND EIGELB, SERVIERT MIT GERÖSTETEM CIABATTA-BROT.

Hauptgerichte

WILLINGER KRÜSTCHEN - 19,50

EIN KNUSPRIGES SCHWEINESCHNITZEL AUF BAGUETTESCHEIBEN,
VERFEINERT MIT GESCHMORTEN ZWIEBELN, PILZEN UND GEKRÖNT
VON EINEM GOLDGELBEN SPIEGELEI

2 SCHWEINESCHNITZEL

KLASSISCH WIENER ART MIT POMMES-FRITES 19,50

MIT PILZRAHMSAUCE UND POMMES-FRITES 22,50

CORDON BLEU - 24,50

GEFÜLLT MIT KOCHSCHINKEN UND GOUDA
UND BRATKARTOFFELN

Favorite ♡

SCHWEINEFILET - 24,50

MIT WALDPILZEN IN RAHM
UND BUTTERS PÄTZLE

Wählen Sie Ihre Beilagen

BEILAGEN SALAT - 4,00

MAYO - 1,00

GEGRILLTES GEMÜSE - 4,50

KETCHUP - 1,00

Hauptgerichte

GESCHMORTE OCHSENBACKE - 26,00

ZARTE OCHSENBÄCKCHEN IN EINER AROMATISCHEN SAUCE, SERVIERT AUF RAHMWIRSING UND BEGLEITET VON KNUSPRIGEN KROKETTEN

FEINE ENTENBRUST - 29,50

Favorite ♥

ENTENBRUST IN KIRSCHSAUCE MIT SÜSSKARTOFFELPÜREE, PISTAZIEN UND GRÜNEM SPARGEL

GEGRILLTE HÄHNCHENBRUST - 26,00

IN CURRY-SAUCE MIT FRISCHEM GEMÜSE UND LANGKORNREIS

SPAGHETTI BOLOGNESE - 16,00

MIT RINDERHACKFLEISCH

ZANDERFILET - 27,00

GEBRATEN MIT FRISCHEN KRÄUTERN & CHERRYTOMATEN, PILZEN, PETERSILIENKARTOFFELN

LACHSFILET - 27,50

IN WEISSWEINSAUCE, GEGRILLEM GEMÜSE & SALZKARTOFFELN

UNSERE WEIN-EMPFEHLUNG:

PINOT GRIGIO - TROCKEN
VILLA SANTA FLAVIA - VENETIEN

EIN UNKOMPLIZIERTER, MILDER UND FRISCH-FRUCHTIGER PINOT GRIGIO, WEIST AROMEN VON APFEL, THYMIAN UND ROSMARIN AUF.

GLAS 0,2L - 6,80 €

WAHLWEISE MIT KLEINEM SALATELLER - 4,00 €

Hauptgerichte

WIENER SCHNITZEL - 29,50

AUS DEM MILCHKALBSRÜCKEN, MIT PREISELBEEREN
& ROSMARINKARTOFFELN

RUMPSTEAK - CA. 250 G - 36,00

MIT KRÄUTERBUTTER | MEDIUM GEBRATEN

RINDERFILETSTEAK - CA- 180 G - 36,00

MIT KRÄUTERBUTTER | RARE GEBRATEN

UNSERE WEIN-EMPFEHLUNG:

CENTURIO PRIMITIVO PUGLIA IGP
CENTURIO MINOR - APULIEN

PRIMITIVO. EIN VERFÜHRERISCHER
DUFT, ERINNERND AN DUNKLE
BEEREN, REIFE FEIGEN UND EINE
SALZIGE MEERESBRISE. DIESER WEIN
PRÄSENTIERT SICH KÖRPERREICH UND
MIT GROSSZÜGIGEM FRUCHTEXTRAKT,
BEGLEITET VON GESCHMEIDIGEN,
FEINKÖRNIEM TANNIN.

GLAS 0,2L - 8,40 €

Wählen Sie Ihre Beilagen & Saßen

POMMES-FRITES - 4,00

KROKETTEN - 4,00

BEILAGEN SALAT - 4,00

GEGRILLTES GEMÜSE - 4,50

GESCHMORTE ZWIEBELN - 2,90

BLUE CHEESE DIP - 3,50

PFEFFERSOSSE - 3,50

ROTWEINSOSSE - 3,50

MAYO - 1,00

KETCHUP - 1,00

Vegetarisch & Leicht

PENNE PESTO GENOVESE- 15,50 €

MIT FRISCHEM HAUSGEMACHTEN PESTO

SPAGHETTI AGLIO OLIO - 12,00

OLIVENÖL, KNOBLAUCH & KIRSCHTOMATEN,
MIT ODER OHNE CHILLI

MIT 3 BLACK-TIGER-GARNELEN + 6,00

BUNTER SALATTELER - 12,00

MIT HAUSGEMACHTEM DRESSING &
OFENFRISCHEM BAGUETTE

MIT HÄHNCHENSTREIFEN + 5,50 €

MIT 3 BLACK-TIGER-GARNELEN + 6,00 €

Kids - Menü

PENNE ODER SPAGHETTI

MIT BUTTER 7,00

MIT TOMATENSAUCE 8,50

MIT RINDER-BOLOGNESE 9,50

FISCHSTÄBCHEN - 9,50

MIT POMMES-FRITES & SALATGARNITUR

KÄSESPÄTZLE - 9,50

MIT GOUDA

KINDER-SCHNITZEL - 11,00

MIT POMMES-FRITES & FRISCHEM GEMÜSE

CHICKEN-NUGGETS - 12,00

MIT POMMES-FRITES & SALATGARNITUR

HÄHNCHENBRUST - 13,00

MIT KARTOFFELPÜRRE, BROKKOLI &
KAROTTEN

Dessert

VERWÖHNEN SIE IHREN GAUMEN MIT UNSEREN KÖSTLICHEN DESSERTS.
EIN PERFEKTER ABSCHLUSS FÜR EINEN GELUNGENEN ABEND.

CRÈME BRÛLÉE – 7,50

KLASSISCHE FRANZÖSISCHE VANILLECREME MIT
KARAMELLISIERTER ZUCKERKRUSTE, FRISCH ABGEFLÄMMT UND
ZART SCHMELZEND.

MOUSSE VON DUNKLER SCHOKOLADE – 7,00

EINE VERFÜHRERISCHE & INTENSIVE DUNKLE SCHOKOLADE,
LIEBEVOLL ANGERICHTET.

BEERENGRÛTZE MIT VANILLEEIS – 7,50

FRÜCHTIG-FRISCHE BEERENGRÛTZE AUF CREMIGES
GELAMOR VANILLEEIS, ERGEBEN EIN HARMONISCHES
GESCHMACKSERLEBNIS.

PANNA COTTA – 7,00

ITALIENISCHES SAHNEDESSERT MIT FEINER VANILLENOTE,
SERVIERT MIT FRÜCHTIGER BEERENSAUCE.

KLEINE KÄSEPLATTE – 12,00 €

EINE AUSWAHL FEINER KÄSESORTEN, PERFEKT ABGESTIMMT
MIT SÜSSEN TRAUBEN, KNACKIGEN NÜSSEN UND EINEM
HAUCH VON GOLDENEM HONIG.

ZU UNSEREN DESSERTS EMPFEHLEN
WIR EINEN ESPRESSO, AROMATISCHEN PORTWEIN ODER
EINEN ELEGANTEN CHARDONNAY.

DIESE BEGLEITUNGEN UNTERSTREICHEN DIE AROMEN PERFEKT
UND RUNDEN IHR GESCHMACKSERLEBNIS HARMONISCH AB.