



Vorspeisen & Zwischengerichte

Büffelmozzarella mit Tomaten und Basilikum (2,5,9)
€ 12,90

Carpaccio vom Rinderfilet mit Oliven und Parmesan (9)
€ 13,90

*Gebratene Riesengarnelen auf provenzalischem Gemüse
Parmesan und Basilikumpesto (2,11)*
€ 14,90

*Gebratene Blutwurst auf Kartoffelpüree
glasierte Apfelspalten (2,3,8,9)*
€ 9,90

Kleiner Salatteller mit Kräutern (9)
€ 7,90

Suppe

Ratatouillecremesuppe mit gebratenem Scampi
€ 6,90 (2,11)

*Da wir sehr viel Wert auf Frische und Qualität der Speisen legen,
kann es u.U. dazu kommen, dass Gerichte kurzfristig nicht mehr verfügbar sind.
Wir danken für Ihr Verständnis!*



Hauptgerichte

*Kross gebratenes Doradenfilet auf provenzalischem Gemüse
Kartoffel-Olivenpüree und Pesto (2,3,5,10)
€ 23,90*

*Kalbsrückensteak auf Blattspinat
Semmelknödel und Pfifferlingrahm (1,2,3)
€ 26,90*

*Entrecote vom Dry aged Rind mit Bohngemüse
Bratkartoffel und Rotweinjus
€ 28,90*

*Heimischer Rehrücken mit Selleriepüree
hausgemachte Spätzle und Preiselbeerjus (1,3,8)
€ 29,90*

Vegetarisch

*Frische Pfifferlinge in Kräuterrahm mit Semmelknödel
kleiner Salat (1,2,3,9)
€ 17,90*

Dessert & Käse

*Passionsfruchtschaum mit Himbeeren und Früchtesorbet (1,2,5)
€ 8,90*

*Geeister Cappuccino (1,2)
€ 5,90*

*Rohmilchkäse vom Affineur Waltmann
Feigensenf und Baguette (3)*

3 Sorten	5 Sorten	7 Sorten
€ 8,90	€ 12,90	16,90€

Kontakt: Hermannshöhle Restaurant Weck
55585 Niederhausen
Tel.: 06758/6486

info@hermannshoehle-weck.de, www.hermannshoehle-weck.de



Menü „Hermannshöhle“

*Hausgebeizter Kräuterlachs mit Salatbukett
Schnittlauchcreme (2,9,10)*

Frische Pfifferlinge in Kräuterrahm mit Semmelknödel (1,2,3)

*Kross gebratenes Doradenfilet auf provenzalischem Gemüse
Pesto (3,5,10)*

*Heimischer Rehrücken mit Selleriepüree
hausgemachte Spätzle und Preiselbeerjus (1,3,8)*

*Rohmilchkäse vom Affineur Waltmann
Feigensenf und Baguette (3)*

Feines von der Schokolade mit Beeren (1,2,3)

Menü 6 Gänge € 69,90

Menü 5 Gänge (ohne Käseauswahl) € 61,90

Menü 4 Gänge (ohne Pfifferlinge, ohne Käseauswahl) € 58,90

Menü 3 Gänge (ohne Pfifferlinge, ohne Dorade, ohne Käseauswahl) € 43,90

*Gerne bieten wir Ihnen zu Ihrem Menü
eine begleitende Weinreise durch die Naheregion an.*



Die sogenannten 14 Hauptallergene sind:

- 1. Eier (auch Eier von Ente, Gans, Wachtel, Strauß etc.)*
- 2. Milch (auch Milch von Schaf, Ziege, Pferd, Büffel)*
- 3. Glutenthaltige Getreide: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme*
- 4. Erdnüsse*
- 5. Nüsse bzw. Schalenfrüchte, d. h.: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse,*
- 6. Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse*
- 7. Sesamsamen*
- 8. Sojabohnen (außer raffiniertes Sojaöl, das von der Kennzeichnung ausgenommen ist)*
- 9. Sellerie*
- 10. Senf*
- 11. Fische*
- 12. Krebstiere*
- 13. Weichtiere*
- 14. Schwefeldioxid und Sulphite*
- 15. Lupinen*