



## *Abendkarte*

### *Vorspeisen und Kleinigkeiten*

Crèmesuppe von Karotte und Ingwer + Speckgröstel 4,30 €

Mediterrane Tomatencreme + Butter- Croûtons 4,00 €

Hessische Kartoffel- Apfelsuppe + feine Würfel von „Ahle Wurscht“ 4,30 €

Kleiner Cäsaren- Salat + Parmesan + Croûtons

Feiner Romanasalat + hausgemachtes Ceasar- Dressing mit Parmesan, Eigelb, Dijon- Senf, Zitrone, Kapern 6,50 €

+ Streifen vom Kräuterhähnchen + 2,50 €

+ 3 Knoblauch- Garnelen + 9,00 €

mit klassischem Ceasar- Dressing oder Balsamico- Vinaigrette

Gebackene Scheiben von „Ahle Wurscht“ in Panade von Gartenkräutern + Zitronen- Meerrettich- Schmand + Rote- Beete- Apfel- Salat + Blattsalat 6,90 €

Geräuchertes Filet von der Reinhardswaldforelle + Zitronen- Meerrettich- Schmand + Vollkornbrot + roter Krautsalat 9,60 €

Große Portion Pommes frites – belgische Art + Ketchup/ Majo 4,50 €

Große Portion Süßkartoffelpommes + Sour Cream 5,00 €

## Hotel & Restaurant Zum Weserdampfschiff\*\*\*



# Abendkarte

## Hauptgänge

### Vegetarisch

Pasta + frische Gemüsebänder + Tomatensoße (vegan)	10,90 €
Gebackene Zucchini + heimisches Gemüse + Ziegenfrischkäse + Tomatensoße	11,90 €
Pastinaken- Steckerüben- Röstis + Linsen- Paprika- Gemüse + hausgemachte Sour Cream	11,90 €

### Cäsarensalat

#### Feiner Romanasalat mit dem amerikanischen Klassiker „Ceasar- Dressing“

\*hausgemacht mit Parmesan, Eigelb, Dijon- Senf, Zitrone, Kapern\*

Großer Cäsaren- Salat + Parmesan + Croûtons	9,50 €
+ Streifen vom Kräuterhähnchen	12,50 €
+ 5 Knoblauch- Garnelen	21,50 €



# *Abendkarte*

*Eine kartoffelige Beilage Ihrer Wahl frei dazu ...*

**Nach der Wahl aus den folgenden Hauptgängen, entscheiden Sie individuell welche kartoffelige Beilage es für Sie sein darf!**

## *Fisch*

Matjes nach Hausfrauenart	9,60 €
Reinhardswaldforelle im Ganzen gebraten - gefüllt mit saisonalen Gartenkräutern + zerlassene Butter	16,50 €
Gebratenes Zanderfilet unter feiner Decke von Pesto getrockneter Tomaten & Mozzarella + buntes Paprikagemüse	17,90 €

## *Fleisch*

Hausmacher Sülze + hausgemachte Remoulade	8,90 €
„Pulled Pork“ nach Art des Hauses auf Pommes frites + hausgemachte Barbecue- Apfel- Soße Ganz im Trend der Zeit – Streetfood im Sitzen (ohne Beilagenwahl)	11,50 €
Schnitzel Wiener Art	11,50 €
Schnitzel Jäger Art ganz klassisch - mit frisch geschwenkten Champignons	12,50 €
Hessisches Schmandschnitzel mit saisonalen Gartenkräutern aus eigener Ernte, im Ofen gebacken	13,50 €
Medaillons vom Kräuterhähnchen unter feiner Decke von Pesto getrockneter Tomaten & Mozzarella + buntes Paprikagemüse	13,50 €
Schweinemedallions gebacken unter Apfelspalten + Calvados- Bratensoße + Linsen- Apfel- Gemüse	16,50 €
„Rumpsteakbites“ 200g + hausgemachte Kräuterbutter	19,50 €

## Hotel & Restaurant Zum Weserdampfschiff\*\*\*



# Abendkarte

*Zur Sättigung noch dazu... auch „Kartoffeliges“ genannt...*

Pommes frites

Kroketten

Süßkartoffelpommes mit Sour Cream

Wedges

Salzkartoffeln

Bratkartoffeln

## Beilagensalate

Bunte Blattsalate + Balsamicovinaigrette	2,50 €
Roter Krautsalat	2,50 €
Rote- Beete-Apfel- Salat + Orangenvinaigrette	3,00 €
Gurken- Chili- Salat	3,00 €
Kartoffel- Speck- Salat mit Rucola	3,00 €

## Etwas Soße hinzu...?

**Alle unsere Soßen sind hausgemacht!**

Barbecuesoße mit Apfel	2,00 €
Remoulade	1,50 €
Calvados- Bratensoße	1,20 €
Kräuterbutter	1,20 €
Sour Cream	2,00 €
Zerlassene Butter	0,30 €

## Hotel & Restaurant Zum Weserdampfschiff\*\*\*



# Abendkarte

## Desserts

... als süße Vollendung ...

„Rockslide“ Brownie mit Walnuss & Karamell + 1 Kugel Eis nach Wahl	4,50 €
Crème brûlée nach Art des Tages	4,90 €
Rote Grütze + Vanillesoße oder 1 Kugel Eis nach Wahl	4,50 €
Schwedenbecher (Vanilleeis, Apfelmus, Eierlikör, Sahne, etwas Mandel)	5,20 €
Eisbecher des Tages	5,20 €
1 Kugel Eis (Vanille, Erdbeere, Schokolade, Jogurt, Pistazie, Haselnuss- Krokant, Zitronensorbet)	1,30 €