Vesperkarte Ringhotel Siegfriedbrunnen

RINGHOTELS
Echt HeimatGenuss erleben

Siegfriedbrunnen Spezialitäten

Hausmacher Aufschnitt von unserem Bauernhof:
Leberwurst, Blutwurst Schwartenmagen, luftgetrocknete Salami dazu Gurke, Bauernbrot und Butter 10,90 €

Carpaccio, das Beste vom Rind, gebeizt mit Trüffelöl gebratene Pilze dazu Stangenbrot und Butter 16,90 €

Norweger Lachs, auf Buchenholz hausgeräuchert
mit Sahnemeerrettich und gehackten Zwiebeln
dazu Butter und Stangenbrot 16,90 €

Kalte, gekochte Ochsenbrust mit grüner Soße
dazu Bauernbrot und Butter 16,90 €

Wachholder geräuchertes Forellenfilet 14,50 €
mit Sahnemeerrettich dazu Stangenbrot und Butter

Opa Samer´s hausgemachter Rinderschinken nach „Bündner Art“ mit Curryzwiebeln,
Bauernbrot und Butter 15,90 €

Rosa gebratene Rindernuss mit Essiggemüse und Senfremoulade dazu Bauernbrot und Butter 14,90 €

Hausgemachter Geflügel-Salat mit Mandarinen und Sahnemayonnaise angemacht dazu Stangenbrot und Butter 13,90 €

Burger vom Rind
mit Tomate, Zwiebeln, BBQ-Sauce
und amerikanischem **S**alat 13,90 €

Portion Pommes mit Mayonnaise und Ketchup 6,00 €

Vesper

Matjes nach Hausfrauenart Primtjes-Qualität
mit Gurken, Zwiebeln und Äpfeln in Sauerrahm
dazu Bauernbrot 14,90 €
Großer Salatteller mit gartenfrischen Salaten
und Ei in grüner Soße dazu Stangenbrot und Butter 14,90 €
Variationen von frischen Blattsalaten
in Kräutervinaigrette mit frischen Pilzen
dazu Stangenbrot 13,90 €
Pikante Odenwälder Gulaschsuppe
dazu Stangenbrot 9,90 €
Toast “Hawaii” mit Schinken, Ananas und
Käse überbacken 9,90 €
Kraftbrühe mit Rindfleisch, Nudeln und Gemüse
dazu Stangenbrot 7,50 €
Gemischter Käseaufschnitt mit Salatbouquet
dazu Bauernbrot und Butter 9,90 €
Schweizer Wurst-Käse-Salat, garniert mit Tomaten
und Kräutern dazu Bauernbrot und Butter 10,50 €

Unser saisonales Angebot

Hausgemachte Zitronenlimonade mit Limette
frischer Minze, Eis und Läuterzucker 5,30 €
Hausgemachte Holunderlimonade mit Limette
frischer Minze und Holunderblütensirup 5,30 €

Eis & Desserts

Duett von der Crème brûlée mit Nusseis
eingelegten Himbeeren und Sahnetupfer 8,90 €

Große Eiskugel (pro Kugel) 2,40 €

Großes Gemischtes Eis 7,20 €

Großes Gemischtes Eis mit Sahne 7,60 €

Eiskaffee (Vanilleeis mit kaltem Kaffee und Sahne) 6,20 €

Eisschokolade
(Vanilleeis mit kalter Schokolade und Sahne) 6,20 €

Zitronensorbet mit Wodka 8,90 €

Mango- oder Zitronensorbet mit Champagner 9,80 €

Unser Sorbet-Dreierlei mit Fruchtpüree 9,80 €

Banana-Split (Vanilleeis und Banane, Sahne und Schokoladensoße) 8,60 €

Waldfrüchtebecher (Vanille- und Schokoladeneis
mit eingelegten Waldfrüchten und Sahne) 8,90 €

Himbeereisbecher (Vanilleeis mit eingelegten
Himbeeren Schladerer´s Himbeergeist und Sahne) 8,90 €

Nuß-Krokanteis mit Amarettocreme und Praline 8,90 €

Obstsalat von frischen Früchten
mit Honig und Nüssen 9,50 €

Kindereisbecher (Erdbeer, Schoko und Vanilleeis) 4,40 €

Warme Getränke

Kännchen Kaffee	5,60 €
Tasse Kaffee	2,80 €
Kännchen Kaffee HAG	5,60 €
Tasse Kaffee HAG	2,80 €
Tasse heiße Schokolade	4,00 €
Espresso	2,60 €
Doppelter Espresso	5,20 €
Cappuccino (mit Milchschaum)	3,40 €
Milchkaffee	4,00 €
Latte Macchiato	4,00 €
Glas heiße oder kalte Milch	3,00 €

Tee-Spezialitäten im Kännchen serviert

Spring Darjeeling- Schwarzer Tee Darjeeling FTGFOP Frühling Erste Pflückung von den Südhängen des Himalaya, Spitzentee mit lieblichem, zartblumigem Aroma
Empfohlene Ziehzeit 3 Min. 5,60 €

Darjeeling Summer Gold- Schwarzer Tee Darjeeling FTGFOP Sommer Blumige Eleganz und ein köstlich rundes Aroma zeichnet diese herausragende Sommerpflückung aus
Empfohlene Ziehzeit 3-4 Min. 5,60 €

Greenleaf- Grüner Tee Darjeeling KGFOP1 Sommer Sorgfältig gearbeiteter Plantagentee aus dem indischen Hochland mit zart-herbem Darjeeling-Aroma
Empfohlene Ziehzeit 2-3 Min. 5,60 €

Assam Bari- Schwarzer Tee Assam GFBOP Sommer Extravaganter Broken mit vielen goldenen Tips und höchsten Aromawerten: kräftig, würzig, malzig
Empfohlene Ziehzeit 3-4 Min. 5,60 €

English Breakfast- Schwarzer Tee Ceylon FBOP Sommer Vollmundiger, leicht herber Tee mit prickelndem Flavour aus dem Uva-Distrikt im Osten der Insel
Empfohlene Ziehzeit 4 Min. 5,60 €

Earl Grey- Aromatisierter, Schwarzer Tee Darjeeling TGFOP Herbst Vollaromatischer Herbst-Darjeeling, komponiert mit spritzig-frischem Zitrusaroma der Bergamotte
Empfohlene Ziehzeit 3-4 Min. 5,60 €

Morgentau- Aromatisierter Grüner Tee China Sommer Die faszinierende Teekomposition mit großblättrigem Sencha und feinfruchtigen Aromen und Blüten
Empfohlene Ziehzeit 2-3 Min. 5,60 €

Jasmine Tea- Aromatisierter Grüner Tee China Sommer Das liebliche Aroma frisch gepflückter Jasminblüten, komponiert mit sanftem Chinatee
Empfohlene Ziehzeit 2-3 Min. 5,60 €

Wellness Tea- Kräutertee
Der coole und vitalisierende Kräutertee mit Rooibos und frisch-frechen Ingredienzen wie Minze und Anis
Empfohlene Ziehzeit 5 Min. 5,60 €

Tee-Spezialitäten im Glas oder im Kännchen serviert

Peppermint (Pfefferminztee)	2,80 € / 5,60 €
Camomile (Kamillentee)	2,80 € / 5,60 €
Darjeeling (Schwarzer Tee)	2,80 € / 5,60 €
Verbena (Kräutertee)	2,80 € / 5,60 €
RooibosVanilla (Aromatisierter Früchtetee)	2,80 € / 5,60 €
RedBerries (Aromatisierter Früchtetee)	2,80 € / 5,60 €
Lemon Sky (Aromatisierter Früchtetee)	2,80 € / 5,60 €
Classic Green (Grüner Tee)	2,80 € / 5,60 €
Sweet Ginger (Früchte-Gewürzmischung)	2,80 € / 5,60 €

Eine große Auswahl von tagesfrischen Kuchen und Torten finden Sie in unserem Kuchenbüffet. Ihre Bestellung nimmt unser Servicepersonal gerne am Tisch entgegen.

Wir empfehlen Ihnen zum Mitnehmen

In Dosen

Hausmacher Leberwurst 200g	4,60 €
Hausmacher Schwartenmagen 200g	4,60 €
Hausmacher Blutwurst 200g	4,60 €
Hausmacher Bratwurst 200g	4,60 €

Am Stück

Leberwurst, Blutwurst und Schwartenmagen 500g	13,00 €
Aus der Trocknung und dem Buchenholzrauch:	
Roher, mildgeräucherter Schinken 500g	22,00 €
Burgunder Rauchfleisch (vom Rind) 500g	28,00 €

Für das Aufschneiden und Vakuumieren berechnen wir einen Aufschlag von 4,00 € pro Pack

Außerdem zum Mitnehmen erhältlich:

Unsere Pralinenauswahl	24,50 €