



Speisekarte

Vorspeisen

Frischer Wildkräutersalat mit sonnengereiften Tomaten und einem delikaten Balsamico-Dressing - vegan	5,00 €
Herzhaft-würzige Rinderkraftbrühe mit knackigem Gemüse und feinen Maultaschen	7,00 €
Zart-cremige Bärlauchsuppe mit einer köstlichen Pistazien-Nocke	7,00 €

Hauptspeisen

Klassisches Wiener Schnitzel vom Kalb, begleitet von glasierten Möhren, knusprigen Kartoffelspalten und Preiselbeeren	23,00 €
Geschmackvoller Lamnbraten mit deftigen Schmorbohnen, cremigem Kartoffelaufbau und einer würzigen Rosmarin-Sauce	24,00 €
Saftiges Entrecôte (250g) auf einem bunten Gemüsegrill, dazu knusprige Süßkartoffel-Pommes und eine verführerische BBQ-Sauce	32,00 €
Zarter Skrei auf einem Bett aus knackigem Erbsen-Lauch-Gemüse, dazu saftige Dillkartoffeln und eine erfrischende Limonen-Sauce	23,00 €
Zwei aromatische Fischfilets - Zander und Dorade - serviert auf einer leckeren Lauch-Bratkartoffel-Pfanne und einer würzigen Senfsauce	24,00 €
Zartes Hähnchenbrustfilet mit einer leichten Zitronennote, begleitet von bunten Grillgemüse und knusprigen Kroketten	21,00 €
Frische Bandnudeln in einer köstlichen Weißweinsauce mit grünem Spargel, sonnengereiften Tomaten und knusprigem, frittiertem Rucola - vegan	16,00 €
Fein-cremigtes Bärlauch-Risotto mit fruchtigen Kirschtomaten	16,00 €
Großer Blattsalat mit gegrillten Garnelen, saftiger Avocado und erfrischenden Granatapfelkernen - ein frischer und leichter Genuss	14,00 €

Dessert

Dessertteller Weserhotel mit dreierlei von der Schokolade - ein köstlicher Schokogenuss mit Schokoküchlein, erfrischendem Schoko-Minzeis und cremiger Schokomousse	8,00 €
--	--------