

Hotel und Restaurant „Hohenzollern“

Suppen...

Staudenselleriesuppe mit Apfelstiften und Sahne	Euro 3,50
Champignonsuppe	Euro 3,50
Soljanka mit Sauerrahm und Zitrone	Euro 3,50

Leichte Gerichte...

Scharfe Kartoffelspalten mit Käse überbacken, serviert mit Schmand und Tomatensalsa	Euro 4,50
Champignons im Nöpfchen mit Knoblauchbutter gebacken, Toast	Euro 4,50
Salat mit Tomate, Paprika, Gurke und Eisberg mit Joghurtdressing	Euro 4,50
Strammer Max Butterbrot mit Schinkenwürfel und 2 Spiegeleiern	Euro 4,50
Gebackene Putensticks auf gemischtem Salat mit Joghurtdressing	Euro 8,50
Bauernfrühstück Kartoffeln, Schinken und Eier als deftiges Omelett	Euro 8,50
Kartoffelpfanne Verschiedene Gemüse mit Champignons und Zwiebeln an Bratkartoffeln in der Pfanne serviert	Euro 8,50

Hotel und Restaurant „Hohenzollern“

Welt der Schnitzel...

Schnitzelpfanne zwei Schnitzel auf Gemüse mit Käse überbacken und Kroketten in der Pfanne serviert	Euro 8,50
Truthahnschnitzel mit Buttererbsen und Kartoffelkroketten	Euro 8,50
Putenschnitzel mit Parmesan Mailänder Art serviert auf Tomatenspaghetti	Euro 8,50
Schweineschnitzel mit Buttergemüse und Pommes frites	Euro 8,50
Schweineschnitzel mit Rahmchampignons und Kartoffelkroketten	Euro 8,50
Braumeisterschnitzel Schweineschnitzel gefüllt mit Schinken, und Käse serviert mit Erbsen und Pommes frites	Euro 8,50
Jägerschnitzel Schweineschnitzel mit Waldpilzen in Sahnesoße und Pommes frites	Euro 8,50
Wiener Schnitzel vom Schwein in knuspriger Panade mit Zitrone und Pommes frites	Euro 8,50
Zigeunerschnitzel Schweineschnitzel mit feuriger Zigeunersoße und Pommes frites	Euro 8,50
Schnitzel mit Spiegeleiern und gebackenen Kartoffelstäbchen	Euro 8,50

Die Klassiker...

Hotel und Restaurant „Hohenzollern“

**Feurige Fleischpfanne mit Chili
Schweinefleischstreifen mit Champignons, Paprika, Tomate
Zwiebeln und roten Bohnen⁵, verfeinert mit Sauerrahm
serviert mit würzigen Kartoffelspalten** **Euro 8,50**

**Höhlerteller
Drei Schweinerückenmedaillons mit Grillwürstchen²
und Speckkamm aufgeschichtet auf Kartoffelrösti
mit Ketchup⁴ und Meerrettich³** **Euro 8,50**

**Thüringer Rostbrätel
In Senf⁴ und Majoran mariniertes Schweinekammsteak
mit Zwiebeln und Bratkartoffeln** **Euro 8,50**

**Putengeschnetzeltes mit frischen Champignons
in Sahnesoße, Broccoli und Reis** **Euro 8,50**

**Putensteaks mit Pfirsich und Käse überbacken,
Kartoffelkroketten** **Euro 8,50**

Etwas Süßes danach...

**Warme Pfirsichspalten mit Mandelsplittern
Vanilleeis und Schokoladensoße, Sahne** **Euro 4,00**

Vanilleeis mit heißen Waldfrüchten und Sahne **Euro 4,00**

**Schokoladeneis mit Eierlikör
und Schlagsahne** **Euro 4,00**

Aus Topf und Pfanne...

**Lachsfiletwürfel in Sahnesoße
mit Broccoliröschen auf Butternudeln** **Euro 8,50**

Hotel und Restaurant „Hohenzollern“

**Gebratenes Schlankwelsfilet
auf Apfel-Zwiebelgemüse und Kartoffeln** **Euro 8,50**

**Buntbarschfilet mit Kräuterbutter überbacken,
auf Gemüse und Kartoffeln** **Euro 8,50**

**Schweinerückenmedaillons mit Preiselbeeren,
Meerrettich und Käse überbacken, mit Kartoffelecken** **Euro 8,50**

**Pfeffersteak mit mittelalterlichen Honig -Zwiebeln,
Kräuterbutter und gebackenen Kartoffelspalten** **Euro 8,50**

**Zigeunerspieß
Schweinefleisch am Spieß mit feuriger Zigeunersoße
und Pommes Frites** **Euro 8,50**

**Truthahnmedaillons in Käse-Eihülle gebraten
auf Tomatenspaghetti** **Euro 8,50**

**Dreierlei würzige Bauernsteaks auf Bratkartoffeln
mit Spiegelei** **Euro 8,50**

**Schweinelachsschnitte mit Hirtenkäse gefüllt,
auf Zwiebel-Maisgemüse und Rösti** **Euro 8,50**

Kennlichmachung von Zusatzstoffen:

1 mit Farbstoff

Hotel und Restaurant „Hohenzollern“

2 mit Phosphat

3 geschwefelt

4 mit Süßungsmittel

5 konserviert

6 mit Nitritpökelsalz und Nitrat