



ALTHOFF HOTEL
FÜRSTENHOF
CELLE

Menübaukasten stellen Sie sich Ihr eigenes Menu zusammen

Vorspeisen:

Rucolasalat mit Balsamico-Olivenöl Marinade, Bresaola Schinken	9,50 €
Carne Cruda-fein geschnittenes Kalbstatar mit Limone und Knoblauch	10,90 €
Rindercarpaccio Pensato mit Olivencreme, gerösteten Pinienkernen und Parmesan Reggiano	11,50 €
Geräucherte Entenbrust mit Wildkräutersalat	14,50 €
Tarte Tartin von der Wachtel mit weißen Zwiebeln und eingelegten Aprikosen	16,50 €
Marinierte Kalbshaxenscheiben mit Staudensellerie und Pilzragout	16,50 €
Pfefferthuna und Gewürzlachs mit Avocado, Shitakepilzen und Curry	18,50 €
Zweimal Bachsaibling mit Gurkenrelish, Meerrettich und eigenem Kaviar	19,50 €
Bio Kaninchenfilet mit geräuchertem Tomatenmousse	19,50 €

Suppen und Zwischengerichte:

Aquacotta- toskanische Tomaten-Pilzsuppe mit Parmesan Crostini	5,50 €
Minestrone col Pesto- Ligurische Gemüsesuppe	6,00 €
Pot au feu von Bouchotmuscheln mit Safran und Chorizioöl	8,50 €
Ravioli Palio mit Kalbfleisch & Spinat gefüllt, Parmesan und Salbeibutter	8,50 €
Schaum von Zuckererbsen mit Mintze und Bachkrebse	9,50 €
Creme von Perlzwiebeln mit Kalbsbries und Thymiancrouton	9,50 €
Risotto bianco con Gamberoni	12,50 €
Rotbarbe mit Blumenkohl, Kokos und Honig-Kapernvinaigrette	18,50 €
Kalbsbäckchen mit Maiscreme, Radiccio und Pinienkernen	19,50 €
Geräucherter Heilbutt, Apfelmeeerrettichsauce, Blattspinat & Bouillonkartoffeln	19,50 €



ALTHOFF HOTEL
FÜRSTENHOF
CELLE

Fischgerichte:

Gebrautes Doradenfilet mit Sugo von Cherrytomaten und Safranrisotto	14,50 €
Lachsfilet auf Kaiserschoten, Duftreis und Senf-Dillsauce	19,50 €
Müritz Zander auf geräuchertem Kartoffelstock mit Blumenkohlconfit und Apfel-Sellerieschaum	24,50 €
Riesengarnelen mit hausgemachten Fettucine mit fruchtiger Tomatensauce	24,50 €
Kabeljau im Paella-Sud mit rotem Quinoa, Blattspinat und Zitronenhollandaise	25,00 €
Heilbutt mit Koriander Chiboust, Cous Cous grünem Spargel und Purple Curry	26,50 €
Seeteufel mit Merrettichkruste, Linsengemüse und Schnittlauchsauc	27,00 €

Fleischgerichte:

Maispoulardenbrust pizzaiola mit Tomaten-Kapernsauce, glacierten Kaiserschoten und Rosmarinkartoffeln	17,90 €
Gegrilltes Schweinefilet mit Balsamicosauce auf Peperonatagemüse und gebratenen Polentaplätzchen	18,50 €
Rinderfilet Siracusa, Scheiben vom Rinderfilet mit einer Sauce aus Safran und Mandeln, grüne Bohnenkerne und Oreganokartoffeln	23,00 €
Geschmorte Ochsen Schulter mit Kartoffelschnee, Champignons, Speck und Karotten	24,50 €
Perlhuhnbrust mit Sesam-Spitzkohl, eingelegten Morcheln Kartoffeltarte	26,00 €
Milchkalbsrücken mit Zwiebelmousse gratiniert, Petersilienjus, Kräutersaitlinge und Bergkäse-Kartoffelgratin	27,00 €
Tramezzini vom Lammrücken mit Artischockenragout und Olivenpolenta	28,50 €
Husumer Roastbeef mit Sauce Bernaise und geschmortem Fenchel Bohnenkerne und Lorbeerkartoffeln	29,00 €
Poeliertes Kalbsfilet mit Lardo, Tomatenragout, Bohnenkerne und Kartoffelterrine	31,50 €



ALTHOFF HOTEL
FÜRSTENHOF
CELLE

Dessert:

Hausgemachtes Tiramisu mit Eis	6,90 €
Semifreddo ‚torrone‘ -Haselnusskrokantparfait mit Karamellsauce	7,00 €
Crème brûlée	8,50 €
Gebrannte Crème von der Tonkabohne mit Cassis-Feigen und Mandeleis	9,00 €
Terrine von Schokolade und Koriander mit Baumkuchen und Mangosauce	9,00 €
Parfait von Armagnac-Pflaumen im Schokoladenbisquit und Pistazien-Sabayon	9,00 €
Brownie von Macadamianüssen mit Gewürzorange und Sauerrahmeis	9,50 €
Karamalisierte Pralinencreme mit Birnenrelish, Basilikum und Piniencrumble	9,50 €

**Menubaukasten für unsere kleinen Gäste
zum Ausschauen!**
(Kinder bis 6 Jahre frei)

Vorspeisen & Suppen

Vorspeisen & Suppen

-Tomatensuppe mit Croutons und Sahnehaube	4,50 €
-Kartoffelsuppe mit Würstchen	4,90 €
-Melone mit Schinken	7,50 €

Hauptgänge

-Penne alla bolognese Palio	6,50 €
-Chickentaler mit Pommes frites ;Ketchup oder Mayo	8,50 €
-Gebackene Fischstäbchen mit Kartoffelbrei	11,50 €
-,Wiener Schnitzel‘ mit Kartoffelsalat	12,90 €

Desserts

-Gemischtes Eis mit Sahne	4,50 €
-Rote Grütze mit Vanilleeis	5,50 €
-Schokoladenpudding mit Früchten	4,50 €