

Speisekarte

Herzlich Willkommen in der Rhön.

Wir bereiten keltische Gerichte und Rhöner Spezialitäten
mit Leidenschaft frisch für Sie zu
und wünschen Ihnen viel Spaß beim Genießen.



Guten Appetit!

Keltenküche

Keltensuppe

*kräftiges Wildsüppchen
mit Preiselbeeren, Champignons und Sahne verfeinert^{1,3}
4,90 Euro*

Filet vom Zander

*auf der Haut gegrillt
an Kräutersoße, Langkornreis und Pfannen-Gemüse
16,90 Euro^{1,9,11}*

Wildbraten

*Vom Schwarzwild an Preiselbeer-Soße und Waldpilzen
mit Thüringer Klößen und Rotkohl^{1,5,8}
16,90 Euro*

Keltenspieß

*Putenfleisch am Holzspieß mit Honig gratiniert
an Süßkartoffel-Pommes und einem bunten Salat^{1,5}
11,90 Euro*

Besondere Empfehlung vom Küchenteam

Würzfleisch

*Ragout aus Schweinefleisch überbacken mit Käse
dazu reichen wir Toastecken ^{1,5}
5,90 Euro*

Steak au four

*Schweinesteak überbacken mit Würzfleisch und Käse
an Kartoffelkroketten und Salatbeilage^{1,3,5,13}
16,90 Euro*

Paniertes Hähnchenschnitzel

*mit Pommes, Bratensoße und Salatteller^{1,3,8,13}
14,90 Euro*

Vom Rind

Roulade „Hausfrauenart“

*Rindfleisch gewickelt mit Senf, Zwiebeln,
Gewürzgurke und Speck
an Thüringer Klößen und Rotkohl ^{1,8,12}*

15,90 Euro

Rückensteak vom Weideochse

*auf Pfeffersoße angerichtet,
mit Kräuterbutter und Röstzwiebeln,
dazu reichen wir Süßkartoffel-Pommes und einen Salat ^{1,5,7}*

21,90 Euro

Vom Schweinefleisch

Rostbrätel

*ein Schweinenackensteak mit angeschwenkten Zwiebeln
und Bratkartoffeln ¹*

11,90 Euro

dazu empfiehlt das Team aus der Küche:

Kleiner Salatteller

*Blatt- und Rohkostsalat
mit Kräutern und hausgemachtem Dressing ^{5,7}*

3,90 Euro

Fischgerichte

Filet von der Rotmeerbarbe

*gegrilt an einem bunten Salat
mit hausgemachtem Dressing und Eiernudeln^{5,8}
14,90 Euro*

Ohne Fisch und Fleisch

Unser Herzel

Vegetarisch

*Panierte Champignonköpfe mit einem Kräuterdip
und Salatbeilage raffiniert angerichtet ^{1,3}
5,80 Euro*

Vegetarisch

Überbackene Gemüsepfanne

*schonend gegartes Landgemüse überbacken
an Tomatensoße und Kartoffel-Kräutertaschen
12,90 Euro^{1,3,8}*

Für den kleinen Hunger

Festtagssuppe

Rinderbouillon mit Eierstich, Fleischklößchen und Gemüse
3,90 Euro

Tomatencremesuppe

*fruchtiges Süppchen mit Rahm verfeinert*_{1,13}
4,50 Euro

Für kleine Kelten

Hobelspane

*auch Pommes genannt,
mit Ketchup und Majo*_{3,5,12,13,14}
4,50 Euro

Zwei kleine Klöße

*mit leckerer Bratensoße und einem Klecks Rotkohl*_{1,9,13}
4,90 Euro

Knusprige Geflügelstückchen

*das Lieblingsessen von Asterix,
mit Hobelspanen, Ketchup und Majo*_{1,5,3,12,13,14}
4,90 Euro

Nudeln

*und Tomatensoße*_{1,3,13}
4,50 Euro

Zusatzstoffe

- 9. Schwefeldioxid
- 10. Phosphat
- 11. Geschmacksverstärker
- 12. Konservierungsstoffe
- 13. Farbstoffe
- 14. Antioxidationsmittel
- 15. Nitritpökelsalz



Kelten-Hotel
Goldene Aue
36404 Sünna

Tel.: 036962/ 267-0
Fax: 036962/ 267-77

www.keltenhotel.de
info@keltenhotel.de