

SPEISEKARTE

Essen ist ein Bedürfnis, genießen ist die Kunst.

Herzlich Willkommen im Restaurant "Kleiner Kiebitz"

Wir sind ein Inklusionsbetrieb. Hier arbeiten Menschen mit und ohne Behinderung Seite an Seite auf dem ersten Arbeitsmarkt. Ob bei der Zimmerreinigung, in der Küche, im Restaurantservice oder an der Hotelrezeption – wir alle freuen uns über Ihren Besuch und sichern Ihnen schon heute unsere größtmögliche Sorgfalt zu.

In Kooperation mit dem Bioland-Betrieb Kiebitzhof Kontrollstellennummer: DE – ÖKO - 006 setzen wir so viel wie möglich auf inklusive, regionale und Bio-Produkte. Neugierig? Dann besuchen Sie die Kiebitzhof virtuell:





KALTE KÜCHE

Kiebitzhof Blattsalate	€10,50
mit Körnern, Sprossen und Kresse	
als Hauptgericht	€14,50
+ drei Riesengarnelen	+ € 6,00
+ Scheiben vom Rauchlachs	+ € 6,00
+ Rindersteakstreifen	+ € 7,50
+ gebratene Champignons	+ € 4,50
Falsche Parmesan Pizza	
mit Rucola und Parmesanchips	
angeschwenkten Paprika und Tomaten	€ 16,50
Wahlweise dazu:	
Serano Schinken	€ 3,00
drei Riesengarnelen	€ 6,00
SUPPEN	
Kraftbrühe vom Kiebitzhof Huhn	€ 7,50
mit Ordentlich was drin	
Gazpacho	
mit Paprika, Gurken, Tomaten und Croutons	€ 8,50



VEGETARISCH

Kiebitz-Burger – vegetarisch - geschmorten Pilzen, Kräutern, Ei und Kirschtomaten dazu Wedges Bio Kartoffeln und Sauerrahm	€15,50
Vegane Hausgemachte Grießnudeln mit angeschwenktem Kiebitzhof-Gemüse Wahlweise dazu:	€16,50
Rindersteakstreifen Drei Riesengarnelen	€ 7,50 € 6,00
Kleiner Kiebitz Fladenbrot-Sandwich mit Rucola, Grünen Spargel, Tomaten, Zwiebeln, Tomaten Pesto und Avocado-Gurken-Guacamole Wahlweise dazu	€ 14,50
Serano Schinken Manchego Käse	€ 3,00€ 3,00



WARME KÜCHE

Kiebitz-Pulled **Chicken** Burger €18,50 mit Käse überbacken dazu Wedges **Bio Kartoffeln** und Sauerrahm

Kiebitz-Bio Rindfleisch Burger €18,50 mit Gurke, Tomate, Zwiebeln und Käse dazu Weges **Bio Kartoffeln** und Sauerrahm

Schnitzel vom Jungschwein €20,50 mit Rahm-Champignons, Wedges aus **BIO-Kartoffeln** und **Kiebitzhof Blattsalate**

Wildbratwurst vom Reh und Wildschwein € 22,50 mit Trüffelbutter verfeinertes Kartoffelstampf, Portweinjus und Pilzpfanne

Steinhagener Lachsforelle €22,50 auf gebratenem grünem Spargel mit Weißwein-Sauce und Kartoffel-Sellerie-Stampf

Rinderrückensteak – 220g – rosa gebraten €26,00 Café de Paris Butter, Wedges und Blattsalat



SÜßES

Karamellisierter Pfirsich mit Topfen-Honig- Mousse, Rosmarin-Pfirsicheis und gebackener Hippe € 8,50

Weißes Parfait von unserem **Röstwert Kaffee**mit eingelegten Kirschen und Schoko-Ganache € 8,50

Kochen ist Liebe, die sichtbar wird.

In diesem Sinne hat unser Küchenteam sich weitere tagesfrische Angebote überlegt...



Menü

Gazpacho mit Paprika, Gurken, Tomaten und Croutons Steinhagener Lachsforelle

auf gebratenem grünem Spargel mit Weißwein-Sauce und Kartoffel-Sellerie-Stampf

Wildbratwurst vom Reh und Wildschwein mit Trüffelbutter verfeinertes Kartoffelstampf, Portweinjus und Pilzpfanne

Weißes Parfait von unserem **Röstwert Kaffee**mit eingelegten Kirschen und Schoko-Ganache

in drei Gängen €36,50 in vier Gängen €48,50

Kartoffeln, Eier, Blattsalate, Hühnerfleisch in Bio – Qualität vom Kiebitzhof Bei Fragen zu den Allergenen sprechen Sie uns gerne an.