

AVITAL

★★★★ Resort Winterberg

Regionales Kotelett vom Rind



ab 2 Personen

pro 100g 10,00 €

dazu servieren wir-
Gemischter Salat
Pommes
Gemischtes Gemüse
Verschiedene Antipasti

Beilagen pro Person 7,00€



Avital Spezial

Jägerschnitzel

mit Champignon-Rahmsoße 22,00 €

Caprese Schnitzel

mit Tomaten, Bärlauch Pesto,
überbackenem Mozzarella 22,00 €

Holzfäller Schnitzel

mit gebratenen Pilzen, geschmorten
Zwiebeln, gebackenem Bacon 22,00 €

Maishähnchenschnitzel

mit Frischkäsesoße 22,00 €

dazu wahlweise Pommes oder Bratkartoffeln

**Unsere Empfehlung: dazu ein erfrischender,
gemischter Salat**

5,50 €

Großer Hunger???
Dann größere Portion!

Circa 350g Schnitzel und Mehr Beilagen

für einen Aufpreis von
6,00 €

Zum Schnitzel empfehlen wir ein köstliches kaltes
Krombacher Pils 0,25l für 3,50€
oder
unser Hausbier
"Winterberger Bergbräu" 0,3l für 3,50€

Vorweg

Gazpacho

kalte Gemüsesuppe mit frischem Gemüse

8,00 €

Broccoli Cremesuppe

mit hausgeräuchertem Lachs

8,90 €

Burrata

auf Wildkräutersalat, Tomaten und Balsamico

15,00 €

Matjes Filet "Schwedische Art"

mit Apfel- und Preiselbeer-Sahnemeerrettich

12,50 €



Rotebeete Mousse



mit hausgeräucherter Forelle,
Meerrettich und Creme Fraiche

11,40 €

Salate


Klein Groß

mit hausgeräuchertem Lachs   13,00 € 20,00 €

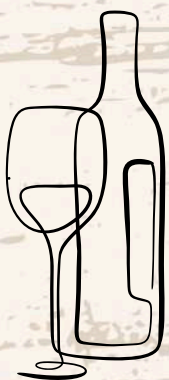
mit Maishähnchen Streifen  

Poschiertes Ei und Parmesankäse

13,00 € 17,00 €

mit gebratenen Champignons 

8,10 € 11,00 €



Zu unseren Vorspeisen empfehlen wir unseren
Weißburgunder aus dem Hause Keth

0,25l für 9,00€


oder

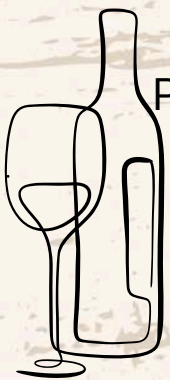
0,75 für 23,00€

Pasta und Reis

- Risotto** 
mit Feigen und Schinken 17,00 €
- Spaghetti mit Bärlauchpesto**  15,00 €

Be Veggie


- Gebackener Ziegenkäse**
mit Wildkräutersalat 20,00 €
- Gratinierter Blumenkohl** 
mit Frischkäsesoße und Parmesan 13,50 €



Zu unseren Veggie Gerichten empfehlen wir
Pinot Noir Rosè von Nik Weis für 0,25l für 10,00 €
oder
Doppio Passo Primitivo Rosato 0,75l für 32,00 €


Fischspezialitäten

Hausgeräucherte Forelle  
mit gemischtem Salat und Meerrettich-Sahne 24,90 €


Heilbutt Filet 
mit Butterkartoffeln und Kräuterbutter 23,50 €

Fleischspezialitäten


Schweine Steak  
mit Bacon, Zwiebeln, Rotweinsöße und Kroketten 18,00 €

Zwiebel Rostbraten 
mit Bohnenbündchen und Pommes 26,50 €

Barbarie Ente 
mit Schalotten, Jus und Pommes Duchesse 23,00 €

Schweinefilet 
mit Pfeffersöße und Kroketten 23,00 €

Maishähnchenbrust  
mit gemischtem Gemüse 25,00 €

Trilogie von Hausgemachter Wurst 
gemacht aus Rind, Hirsch und Schwein
mit Krautsalat und Bratkartoffeln 21,00 €



Zum unseren Fleischspezialitäten
harmonisiert unser
Merlot/Sauvignon von Luis Felipe
für 0,25l 8,50€
oder

Pinot Noir Rot von Nick Weiß 0,75l für 49,00€

Zum Schluss

Rüdesheimer Eiskaffee

Vanille Eis, Weinbrand und Sahne 9,00 €

Parfait von Himbeeren

mit Schokosoße 12,00 €

Rhabarber Tiramisu

8,50 €

Frittiertes Vanilleeis

in Mandelhülle auf Waldfruchtsoße 9,90 €

Zum Abschluss empfehlen wir
einen eiskalten, leckeren Kräuterlikör aus der Region
Kahler Asten 2cl 4,50€