

— H O T E L —
RESTAURANT

Alte Schule

★★★S

Hotel & Restaurant Alte Schule · Goetheplatz 1 · 57319 Bad Berleburg · Telefon 02751 92047-80 · Fax -81
info@hotel-alteschule.de · www.hotel-alteschule.de

Vorspeise

✓ „Brotkörbchen“ mit selbstgebackenem Brot und Baguette, dazu zweierlei Dips 5,50 €

Suppe

✓ Bärlauchsüppchen mit Sahnehaube und Paprika-Croutons 9,90 €

✓ Spargelcremesuppe 9,90 €

Salate

Caesar Salat mit Maishähnchenbrust dazu Brotcroutons, Bacon Chips und Parmesan 18,90 €

Burger

„Alte Schule Burger“ Rindfleisch Patty mit Bacon, Käse, Jalapenos, Zwiebeln, Tomaten, Barbecuesauce dazu Steakhousepommes 21,90 €

„El Chivito Burger“ Rindfleisch Patty, Chimichurri-Mayo, Schinken, Tomaten, Mozzarella, Schmorzwiebeln, Blattsalat und Spiegelei, dazu Twister-Pommes 22,90 €

Fisch

Kross gebratenes Zanderfilet mit Prosecco-Safran-Schaum, grünem Spargel und selbstgemachten Tagliarini 27,90 €

Hauptgänge

„Penne Pollo Funghi“ Nudeln mit Hähnchenbruststreifen, Champignons mit Parmesan-Sahne-Sauce 19,90 €

„Wittgensteiner Krüstchen“ Schnitzel aus dem Schweinelachs mit Champignons in Rahm, Spiegelei, Pommes frites und Salat 19,90 €

„Alte Schule“-Schnitzel vom Landschein mit gebratenen Waldpilzen und jungem Gouda gratiniert Pfefferjus und Bratkartoffeln 19,90 €

Hirschgulasch aus heimischer Jagd mit Haselnussspätzle dazu Apfelmus und Preiselbeeren 27,90 €

Steak vom argentinischen Roastbeef in der Gusspfanne serviert, mit Salsa-Chilisauce, Bohnengemüse und Kartoffel-Speck-Spieß 29,90 €

Unser Dessert zum Abschluss

✓ Crème Brûlée von der Tonka Bohne mit Rhabarber Sorbet 10,90 €



Vegetarisches/ Veganes-Menü

Suppe



Süßkartoffel-Kokos-Süppchen mit Curryschaum

9,90€

Hauptgang



Kichererbsen mit Datteln und Walnuss in fruchtiger Currysauce,
garniert mit Sojajoghurt, Granatapfelkernen und geröstetem Sesam

22,00 €



Auberginentaler mit gebratenem Spargel, Bärlauchpesto
und Butterkartoffeln

22,90 €

Dessert



Marinierte Erdbeeren mit Rhabarber Sorbet

10,90 €

Preise pro Person: 35,90 €

(Inkl. Brotkörbchen mit zweierlei Dips vorweg)

Küchenchef's Lieblings-Menü

Vorspeise

Crème Brûlée vom Ziegenkäse mit Erdbeer-Spargelsalat und Bärlauch-Humus-Bruschetta

13,90 €



Weißer Spargel mit Bärlauchpesto und Parmesan gratiniert, dazu Butterkartoffeln

27,90 €

Kabeljaufilet mit Hummer-Safransauce, weißem Spargel und Bärlauch Risotto

28,90 €

Medaillons vom Landschwein an Kräuter-Saure-Sahne mit zweierlei Spargel, Sauce Hollandaise
und Käse-Knusperkartoffeln

29,90 €

Lammrücken auf weißen Bohnen und Spargelragout mit BBQ-Zwiebelmarmelade
und Kartoffel-Speck-Spieß

29,90 €

Gebratene Garnelen auf Bärlauch Risotto mit Kirschtomaten aus dem Ofen und weißem Spargel

30,90 €

Dessert

Rhabarber Crumble mit Erdbeersorbet

11,90 €

Preise pro Person: 42,90 €

(Inkl. Brotkörbchen mit zweierlei Dips vorweg)

Jedes Gericht kann auch einzeln bestellt werden.

