

  
**Hotel Hubertus**  
 mit Neumanns Ponyhof  
Vorweg und Zwischendurch

Aperitif Empfehlung  
 Aperol Spritz  
 (auch alkoholfrei)



Spargelcremesuppe mit Kräutersahne 7,90 €

Hühnerbrühe 7,90 €

Tomatencremesuppe 7,90 €

Flair Menü

*Spargelcremesuppe mit Kräutersahne*

\*\*\*

*Spargel aus Westerstede*

*mit Ammerländer Schinken und Schweinefilets,  
 dazu Sauce Hollandaise, zerlassene Butter  
 und Salzkartoffeln*

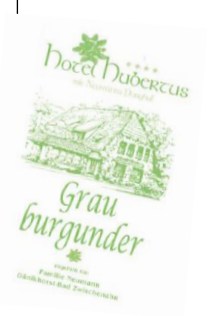
\*\*\*

*Erdbeer-Rhabarber-Kompott  
 mit Vanilleeis*

39,00 €

Weinbegleitung

„Hubertus“ Grauer Burgunder Qualitätswein 0,25 l / 8,90 € 0,75 l / 25,90 €  
 Edition Jan Wolff Trocken. Frische Nase nach Birne und Quitte, vielleicht etwas  
 Mandel. Am Gaumen frisch, aber mit seidiger Textur. Sehr „süffiger“ Wein, der  
 Lust auf den nächsten Schluck macht.



Portion Deutscher Spargel

mit zerlassener Butter, Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln 22,90 €

dazu Ammerländer Schinken 27,90 €

dazu Kochschinken 28,90 €

dazu Schweineschnitzel 29,90 €

dazu Schweinefilets 29,90 €

dazu Rumpsteak 36,90 €

dazu Lachsfilet 34,90 €



Hotel Hubertus  
mit Neumanns Ponyhof

**Hauptsache**

<b><u>Hausgemachtes Wildgulasch mit Waldpilzen in Rahmsauce,</u> dazu Apfelkompott mit Preiselbeeren, Rotkohl und Kroketten</b>	<b>24,90 €</b>
<b><u>Rumpsteak mit frischen Champignons</u> Kräuterbutter, Steak-Pommes und Salat</b>	<b>32,90 €</b>
<b><u>Omas Rindsrouladen mit Rahmsauce,</u> dazu Rotkohl und Salzkartoffeln</b>	<b>25,90 €</b>
<b><u>„Hubertustopf“</u> Schweinefilets mit Champignons, Grillspeck, Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Salat</b>	<b>24,90 €</b>
<b><u>Schweineschnitzel</u> mit Champignons in Rahm, dazu Pommes frites und Salat</b>	<b>20,90 €</b>
<b><u>Hähnchenbrustfilets mit Currysauce (auf Wunsch mit Knusperpanade)</u> dazu gebackene Früchte, Reis und Salat vom Buffet</b>	<b>20,90 €</b>
<b><u>Ammerland „Spezial“</u> Ammerländer Schinken mit Bratkartoffeln und Spiegelei, Remoulade und Gewürzgurke</b>	<b>14,90 €</b>
<b><u>Rotzungenfilet im Ammerländer Schinken-Mantel</u> mit zerlassener Butter, Salzkartoffeln und Salat</b>	<b>19,90 €</b>
<b><u>Schollenfilets in Eihülle gebraten,</u> dazu Remoulade, Salzkartoffeln und Salat</b>	<b>22,90 €</b>
<b><u>„Schlemmerplatte“ Matjes, Räucherlachs und Forellenfilet,</u> dazu Bratkartoffeln, Rührei und Salatbeilage</b>	<b>23,90 €</b>
<b><u>Edle-Matjes „Hausfrauenart“</u> mit Äpfeln, Gurken und Zwiebeln in Sauerrahm, dazu Bratkartoffeln</b>	<b>17,90 €</b>
<b><u>Vegetarische Bandnudeln</u> mit frischen Champignons, Röstgemüse, Kräutersauce und Salat</b>	<b>17,90 €</b>
<b><u>Großer Salatteller</u> mit Honig-Senf-Dressing, wahlweise mit Lachs oder vegetarisch mit Nuss-Champignons</b>	<b>17,90 €</b>



**Hotel Hubertus**  
mit Neumanns Ponyhof

**Desserts**

**„Bayerische Creme mit Frucht und Eis“** 6,90 €  
Prüfungsdessert von unserem Auszubildenden Anh

**Erdbeer-Rhabarber-Kompott mit Vanilleeis** 7,90 €

**Mousse au Chocolat mit frischen Erdbeeren** 9,90 €

**Creme brûlée mit Mango Sorbet und Rhabarber-Kompott** 10,90 €

**Rote Grütze mit Vanillesauce** 7,90 €

**EDLE BRÄNDE VON PRINZ**

Alte Williams 41 % vol. 2 cl / 4,90 €

Alte Marille 41 % vol. 2 cl / 4,90 €

Alte Haselnuss 41 % vol. 2 cl / 4,90 €

Alte Kirsche 41 % vol. 2 cl / 4,90 €

Alte Zwetschge 41 % vol. 2 cl / 4,90 €

**BESONDERE EMPFEHLUNG VON WEIN WOLFF**

Sanddorn mit Grappa 35 % vol. 2 cl / 4,90 €

FREEsia XXX 2 cl / 4,90 €

Birne Likör mit Whiskey verfeinert 30 % vol.

**Heiße GETRÄNKE**

Kaffee 3,00 €

Cappuccino 3,00 €

Espresso 2,60 €

Latte Macchiato 3,90 €

Milchkaffee 3,90 €

**Bei Fragen zu Allergenen, fragen Sie nach unserer Allergenen-Karte!**