



Unsere Empfehlungen

Wir haben wöchentlich wechselnde Wochenempfehlungen

diese finden Sie auf Facebook und Instagram sowie auf unserer Tafel vor Ort.



Suppen

von Korff's Kartoffelsuppe mit Croutons ⁽¹³⁾	7,90 €
*	
Safransuppe mit Fischstreifen und geb. Scampi ^(6,13)	8,90 €
*	
Grüne Currysuppe mit Geflügelspieß ^{vegan möglich}	8,90 €
*	
Tomaten-Basilikumsuppe mit Gnocchi ^(6,13)	8,90 €
vegan möglich	

Vorspeisen

Carpacchio vom Weideochsen mit Rucola und Parmesan ^(6,13)	16,90 €
*	
Räucherlachs mit Reibekuchen, Honig-Senf Dillsauce ^(4,13)	16,40 €
*	
Bruschetta mit Pesto, Tomate, und Parmesan ^(5,6,13)	9,90 €
vegan möglich	

Flammkuchen

Unsere Flammkuchen sind aus einem Bio Dinkelteig und werden mit Rucola und Parmesan* serviert

mit Räucherlachs 16,90 €

*

vegetarisch mit Tomaten, Rucola und Parmesan (13) 14,90 €

dieser Flammkuchen kann auch vegan bestellt werden

*

mit scharfer, Mailänder Salami (4,13) 15,90 €

*

SALAT

Wir servieren unsere Salate mit einem Kräuter Sahnedressing, auf Wunsch mit Vinaigrette

mit vegetarischen Käse-Spinat Falafel (13) 15,90 €

*

mit gebratenem Ikarimi Wildlachs (13) 19,90 €

*

mit Biogarnelen und Crostini (13) 21,90 €

*

Rucolasalat mit kleinem Rinderfilet und Parmesan 34,00 €

*

"Pur" mit Crostini 9,40 €

*

dazu

Portion kl. Kartoffeln 2,90 €

*

Portion Bratkartoffeln 2,90 €

*

Glutenfreies Brötchen mit Kräuterdipp (13) 2,90 €

*

Portion Baguette mit Kräuterdipp (13) 3,90 €



Pasta

Penne "Rabiata mit gemischtem Salat und Parmesan 16,90 €

auch vegan möglich (6,13)

*

Basilikumgnocchi in Rucola-Käsesauce und Salat (13,18) 16,90 €

*

Lasagne mit gemischtem Salat (6,13) 16,90 €

*

Ricottanudeln mit Biogarnelen in Zitronensauce
und Salat (13) 23,90 €

*

Bergquellwassernudeln mit Gemüsebolognese
Parmesan (vegan möglich) 16,90 €

Bergquellwassernudeln sind aus Biohartweizengrieß mit Bergquellwasser hergestellt.

Tipp

Unsere Bergquellwassernudeln sowie Pastasaucen
gibt es in unserem Vorratsschrank zum
Mitnehmen!

Hauptgerichte

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Pommes Frites und Salat ^(13,14)	23,90 €
*	
Schnitzel "Schwedisch" mit Senf-Kapernsauce Croquetten und Salat ^(13,14)	20,40 €
*	
Roastbeef mit Bratkartoffeln, Sc. Remoulade und Salatgarnitur ⁽¹³⁾	19,90 €
*	
Geschmorte Ibericobäckchen mit Waldpilzspaghetti ⁽¹³⁾	24,90 €
*	
Sylter Salzlammkeule mit Böhnchen und Kartoffelgratin ⁽¹³⁾	24,90 €
*	
Rinderfilet mit Böhnchen, Pfeffersauce und Kartoffelgratin ⁽¹³⁾	38,00 €
*	
Rumpsteak in Chilly-Pflaumensauce mit kl. Kartoffeln und Salat ⁽¹³⁾	29,90 €
Sellerieschnitzel mit Pommes Frites und Salat	16,90 €

Gerne servieren wir Ihnen die Gerichte auch kohlenhydratarm
mit größerem Salat.

„Ich koche mit Freude und Liebe zu jedem einzelnen Produkt, welches ich für Sie zu einem
schmackhaften Gericht zubereite.

Die Zubereitung beginnt bereits bei der Auswahl einer jeden Zutat bzw. Lebensmittel. Wenn wir
gemeinsam auf die Auswahl unserer Produkte und dessen Herkunft achten, leisten wir einen großen
Beitrag für den gesamten Planeten.“ Dirk von Korff



Thaicurry

Gemüsecurry mit Basmatireis	16,90 €
*	
Halbe Ente auf Gemüsecurry mit Basmatireis	22,90 €
*	
Gemüsecurry mit Biogarnelen und Basmatireis	23,90 €

Fisch

Zanderfilet auf Ricottanudeln in Zitronensauce und Salat ⁽¹³⁾	23,90 €
*	
Ikarimi Wildlachsfilet auf Spitzkohlgemüse kohlenhydratarm	22,90 €

Unser nachhaltiger Verpackungstipp für Ihre Speisen falls es mal zu viel war ...
Henkelmann „to go“ Pfand 10,00 € Henkelmann im Verkauf 12,90 €



Dessert

Creme Brullée (13,14)	6,40 €
*	
Panna Cotta auf Himbeeren (13,14)	6,40 €
*	
Schokoküchlein mit weichem Kern und Vanilleeis (13)	7,90 €
*	
Apfelstrudel mit Vanilleeis (13)	6,40 €
*	
Kugel Vanilleeis mit Karamellsauce (13)	3,90 €
*	
Kugel Vanilleeis mit Himbeeren (13)	4,50 €
*	
"Affogato" Heißer Espresso über Vanilleeis	4,70 €
*	
DOLCE das "kleine Süße" zum Kaffee oder einfach nur so ...	
Tartufo Nero, Schokolade Haselnuss	1,00 €

Tipp

In unserem Vorratsschrank finden Sie wechselnde Sorten Kuchen im Glas zum Mitnehmen!

Öffnungszeiten

Unser Restaurant ist
Montag bis Donnerstag
von 16:00 bis 22:00 Uhr
Freitag und Samstag bis 22:30 Uhr geöffnet
Küche Montag bis Samstag
von 16:00 bis 20:30 Uhr

Um Ihnen Ihren Besuch bei uns so angenehm wie möglich zu gestalten, reservieren wir Tische bis max. 8-10 Personen. Für ein sauberes Raumklima sind unsere Räume mit Luftwäschern ausgestattet.

Unser Vorratsschrank mit leckeren Suppen, Saucen, Brot und Dipp für Zuhause ist täglich geöffnet. Unsere Angebote finden Sie auf unserer Homepage:
www.hotelvonkorff.de

Aus Überzeugung verwenden wir ausschließlich Produkte ohne Geschmackverstärker und Zusatzstoffe. Wir würzen mit Meersalz und Gewürzen von Ingo Holland und Herbaria.

Beachten Sie dennoch, dass es im Restaurantbetrieb zu Kreuzkombinationen kommen kann. Weisen Sie unsere Mitarbeiter bei Ihrer Bestellung darauf hin, wenn Sie Bedenken haben. Eine Karte der kennzeichnungspflichtigen Allergene zeigen wir Ihnen gerne auf Anfrage.

Hinter den jeweiligen Gerichten finden Sie Ziffern, die wie folgt zugeordnet werden können:

1. Phosphat (Stabilisatoren)
2. Geschmacksverstärker
3. Antioxidationsmittel
4. Konservierungsmittel/Konserviert
5. Nitritpökelsalz
6. Diese Gerichte können Sie weizen-, laktose- oder glutenfrei bestellen
7. Süßstoff
8. Chininhaltig
9. Geschwefelt Schwefeldioxid/Sulfite)
10. Koffeinhaltig
11. Gewachst (zur Oberflächenbehandlung geschwärzt, Eisensalze, z.B. in schwarzen Oliven)
13. Milcheiweiß
14. Hühnerei
15. Stärke
16. Farbstoff
17. Süßstoffe (mit Süßungsmittel Aspartam, Sorbit)
18. mit Nüssen

Eine weitere Karte der Allergene liegt zur Einsicht für Sie bereit, wenn sie diese einsehen möchten, fragen Sie gerne unsere Mitarbeiter.

"Unser gutes Bauchgefühl beginnt mit der Auswahl der Zutaten"

SinnESSwerkstatt

Als ganzheitliche Ernährungs- und Gesundheitsberaterin habe ich mich auf das Thema gesund Leben im Einklang mit natürlicher Ernährungs- und Lebensweise spezialisiert.

Möchten Sie mehr über die natürliche Ernährungs- und Lebensweise erfahren, Ideen und Tipps für Ihre Stabilität im Alltag bekommen, Ihr Ernährungs- und Gesundheitsbewusstsein erweitern oder eine ausgleichende Farb- und Klangmassage buchen, dann nehmen Sie gerne Kontakt mit mir auf.

Termine und Angebote SinnESSwerkstatt:

www.SinnESSwerkstatt.de

Ihre Antje von Korff