



Sehr geehrter Gast,

wir heißen Sie herzlich willkommen in der Mendelssohn's. Gastronomie unseres NewLivingHome und wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt in unserem Haus.

Bevor Sie Ihre Speisenfolge zusammenstellen, gestatten Sie uns bitte eine Bemerkung in Ihrem und unserem Interesse:

Unser Ziel ist es, Ihnen in einer Zeit der Unrast und Hektik eine Stätte der Ruhe und Behaglichkeit zu bieten. Wir begrüßen es daher, wenn Sie bei Ihrem Besuch ein wenig mehr Zeit mitbringen.

Durch die Berücksichtigung modernster Zubereitungsarten und gemäß der Philosophie unseres NewLivingHome erhält die Qualität der einzelnen Rohstoffe besondere Wertschätzung. Genveränderte Lebensmittel und künstlich produzierte Geschmacksverstärker werden grundsätzlich nicht verwendet und jedes Gericht wird speziell für Sie zubereitet und einzeln angerichtet.

Da wir glauben, dass dies für Sie als Kenner ein Grund sein wird bei uns einzukehren, legen wir Wert darauf, dass diese Unternehmensphilosophie konsequent eingehalten wird. So hoffen wir, Sie von unserer Leistung in Service und Küche überzeugen zu können.

Traditionelle Rezepturen, Zutaten von ausgesuchten Lieferanten und garantierte Frische werden hoffentlich auch Ihnen gefallen.

Sollten Sie Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten haben, sprechen Sie uns bitte an.

**Ihr
Mendelssohn's. -Team**

Vorspeisen / kleine Gerichte

Warme geräucherte Entenbrust
auf Rapunzelsalat
mit karamellisierter Birne
und gebratenen Pfifferlingen € 10,50

Zwei Holländische Matjesfilets „Hausfrauen Art“
mit Äpfeln, Gurken und Zwiebeln
in leichter Joghurtsauce
dazu Brat- oder Salzkartoffeln € 10,50

Carpaccio vom Jungbullen „Harry´s Bar“
auf feinem Salat von Rucola,
mit Kapernäpfeln, gebratenen Steinpilzen
und gehobeltem Grana Padano € 10,50

Suppen

V Waldpilzcremesuppe
mit Kräutercroûtons € 5,00

V Kartoffelcremesuppe
mit gebratenen Champignons € 5,00

„Hochzeitssuppe“
Rinderkraftbrühe mit Leberknödel,
Frittaten und Grießklößchen € 5,00

V Das Gericht ist vegetarisch zubereitet.

Salate

- | | | |
|---|--|---------|
| V | Kleiner gemischter Blattsalat mit Tomate, Gurke, Kresse und Croûtons | € 4,40 |
| V | Großer bunter Blattsalat mit Tomate, Gurke, Kresse und Croûtons
ergänzt mit: | € 7,20 |
| V | gebackenem Falafel und Limonen - Petersilienjoghurt | € 9,80 |
| V | gratiniertem Ziegenkäse mit Blütenhonig, gedörrten Aprikosen und Pflaumen | € 9,80 |
| | exotisch gebratener Hähnchenbrust mit Sesam, Mango und Avocado | € 10,50 |
| | gebratenem Lachsfilet und Orangenfilets | € 10,50 |

Bitte wählen Sie zu Ihrem gewünschten Salat unsere hausgemachten Dressings: Balsamico - Nussdressing oder Joghurt - Orangendressing

Vegetarisch

- | | | |
|---|---|---------|
| V | Petersilien - Gemüse - Risotto mit gebratenen Pfifferlingen | € 12,50 |
| V | Gefülltes Omelette mit Champignons, Tomaten, frischen Kräutern und Fetakäse | € 11,50 |
| V | Pilzravioli in Steinpilzrahmsauce mit Kerbel | € 12,50 |

Pasta

Hausgemachte Pasta mit:

- | | | |
|---|---|---------|
| V | mediterranem Gemüse, zweierlei Tomaten, Kräutern und Italienischen Oliven | € 12,00 |
| V | Pfifferlingen und Steinpilzen in leichter Kräutersahne | € 12,50 |
| V | Das Gericht ist vegetarisch zubereitet. | |

Fleisch

Gebratene Entenbruststreifen aus dem Wok in Ingwersauce mit Chinesischen Nudeln, knackigem Gemüse und frischem Koriander	€ 18,00
Maispoulardenbrust mit Aromen gebraten an Steinpilzrahmsauce mit hausgemachten Tagliarini und Honigkarotten	€ 17,50
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Petersilienkartoffeln, Pommes frites oder Bratkartoffeln und einem kleinen gemischten Salat	€ 18,30
Rosa gebratenes Hirschrückenfilet mit Pfifferling - Rahmsauce, Spitzkohlgemüse und Thymiankartoffeln	€ 19,00
Gebratenes Rumpsteak mit Rahmsauce von Grünem Pfeffer, einem kleinen gemischten Salat und Bratkartoffeln oder Pommes frites	€ 19,90

Fisch

Hamburger Pannfisch von Lachs- und Kabeljaufilet mit Pommery - Senfsauce, Bratkartoffeln und einem kleinen gemischten Salat mit Kresse	€ 18,00
Kross gebratene Doradenfilets auf jungem Senfkohlgemüse mit Aprikosen - Risotto und Mango - Estragon - Rotweinsauce	€ 18,00
Gebratene Forellenfilets „Müllerin Art“ mit Mandelbrokkoli, Kerbelkartoffeln und Zitronen - Petersilien - Buttersauce	€ 17,50

**Für den kleinen Appetit bereiten wir Ihnen unsere Hauptgerichte
gerne auch als Zwischengerichte zu.**

Dessert

Warmer Schokoladen - Walnuss - Brownie an eingelegten Zwetschgen mit Espresso - Krokant - Eis *Zubereitungszeit ca. 15 Minuten	€ 5,60
Gedämpfte Topfenknödel auf Ananas-Ragout mit Walnusseis *Zubereitungszeit ca. 15 Minuten	€ 5,50
Hamburger Beerengrütze mit Bourbon - Vanilleeis und flüssiger Sahne	€ 5,00
Pfannenfrischer Kaiserschmarrn mit Rosinen und Zwetschgenröster *Zubereitungszeit ca. 15 Minuten	€ 6,50

**Für den süßen Abschluss reichen wir Ihnen auch gerne
unsere Eiskarte.**

Käse

Gorgonzola mit frischen Feigen und zweierlei Feigensenf	€ 7,90
Rohmilch - Käsevariation mit Trauben und Walnüssen	€ 7,90

**Sie konnten nun Ihre Auswahl aus unserem aktuellen
Speisenangebot treffen und wir wünschen Ihnen eine angenehme
Tischzeit.**

**Haben Sie Appetit auf etwas, was Sie nicht auf unserer Karte
finden, so teilen Sie uns Ihren Wunsch gerne mit. Sollten alle
Zutaten hierfür vorhanden sein, erfüllen wir Ihren Wunsch
selbstverständlich gerne.**

**Möchten Sie mehr zu unseren kommenden Aktionen erfahren, so
machen wir auf unser Residenzjournal aufmerksam, welches am
Empfang für Sie bereit liegt. Auf Wunsch senden wir Ihnen dieses
gerne regelmäßig zu.**

☆ ☆ ☆

Happy Hour

**zur Einstimmung
auf einen schönen Abend**

**Genießen Sie jeden
Dienstag bis Donnerstag
von 17.00 Uhr bis 19.00 Uhr
in entspannter Atmosphäre
einen Cocktail aus unserer Karte
für nur € 6,00
inkl. einem kleinen Snack**

