

FISCH & VEGETARISCH

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet
-an Champagnerschaum-
mit glasierter Roter Bete und Kartoffelpüree
31,00 € / im Gedeck 45,00 €

Gegrilltes Lachstranche
-an Safranschaum-
mit Paprikarisotto und glasierten Zuckerschoten
33,00 € / im Gedeck 47,00 €

Ravioli
-gefüllt mit Spinat und Ricotta-
an Ratatouille und marinierten Rucola
19,00 € / im Gedeck 33,00 €

Gebackene Kartoffel-Bergkäse-Plätzchen
auf Pastinaken-Püree mit Zucchini und Tomaten-Lauchragout
19,00 € / im Gedeck 33,00 €

DESSERTS

Gefüllter Bratapfel
mit cremigem Vanilleeis und Eierlikörsahne
9,50 €

Bayrische Creme
mit Spekulatius und Glühweinkirschen
9,50 €

WEIHNACHTEN 2025

im Hotel

STÖRMANN

Liebe Gäste & Freunde unseres Hauses,
herzlich willkommen und schön, dass Sie da sind!

Zu den Festtagen freuen wir uns, Ihnen unser
weihnachtliches Angebot an Speisen und
Getränken vorstellen zu dürfen.

Alle Gerichte werden frisch für Sie zubereitet.
Dabei liegt uns der regionale Einkauf aller Zutaten sehr am
Herzen, daher arbeiten wir mit vielen lokalen Partnern,
die uns Lebensmittel höchster Qualität liefern.
Bei besonderen Wünschen, Unverträglichkeiten oder Fragen
hat unser Team immer ein offenes Ohr für Sie.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit,
einen angenehmen Aufenthalt
und wunderbar besinnliche Feiertage!

Ihre Familie Deimann & das Störmann-Team!

VORSPEISEN

Geräucherte Lenneforelle
-an Sahnemeerrettich-
mit Kartoffel-Gurkensalat und winterlichen Salatspitzen
17,50 €

Carpaccio vom Rinderfilet
mit Rucola, gehobeltem Parmesan, Pinienkernen
und altem Balsamico
18,00 €

Gratinierter Ziegenkäse
mit Nüssen, Roter Bete, glasierten Trauben und Feldsalat
17,00 €

SUPPEN

Karotten-Ingwersuppe
mit Shrimps und Sesam
10,00 €

„Schmallenberger Festtagssuppe“
Rinderkraftbrühe mit Markklößchen und Eierstich
10,00 €

Im Weihnachtsgedeck servieren wir Ihnen eine Rinderkraftbrühe,
einen Hauptgang Ihrer Wahl und als Dessert Vanillecreme
zum Aufpreis von 14,00 €.

HAUPTSPEISEN

Gegrilltes Rumpsteak 220 g
mit Kräuterbutter, Speckbohnen und Bratkartoffeln
37,00 € / im Gedeck 51,00 €

Brust und Keule von der Weihnachtsgans
an Jus mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen
39,00 € / im Gedeck 53,00 €

Gebratene Medaillons vom Schweinefilet
-auf Pommerysenfsauce-
mit Blumenkohl und Thymianschupfnudeln
28,00 € / im Gedeck 42,00 €

Ragout vom Sauerländer Rothirsch
in Wacholdersauce mit Rotkohl und Butterspätzle
29,00 € / im Gedeck 43,00 €

Gebratene Brust vom Landhuhn
-an pikanter Tomatensauce-
mit mediterranem Grillgemüse und Polenta-Parmesanschnitte
28,50 € / im Gedeck 42,50 €

Original Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken
in Butter geschwenkt mit Bratkartoffeln
und gemischtem Salatteller in Joghurtdressing
32,00 € / im Gedeck 46,00 €

Auf Wunsch mit Champignon-Rahmsauce + 5,50 €

Um die Wartezeit an den Feiertagen zu verkürzen,
bitten wir von Umbestellungen abzusehen. Vielen Dank.