

## 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.