

Saisonspezialitäten

Suppe & Vorspeisen

Weißer Tomatencremesuppe
mit Basilikumpesto & Croûtons € 6,50



**Büffelmozzarella & Bio-Tomaten vom
»Gourmet Gärtner« aus Elsdorf
mit Basilikumpesto, gerösteten Pinienkernen
und ofenfrischem Baguette**
€ 10,50

als kleine Portion € 8,50

Hauptgerichte

**Dorade im Ganzen gebraten
mit gegrilltem Sommergemüse
& Meersalz-Ofenkartoffeln**
€ 20,50

Lachsfilet in pikanter Honig-Limettenmarinade
auf der Haut gebraten mit Safranschaum, Fenchelgemüse
und wildem Reis € 18,90

Lammrücken mit Joghurtsauce
serviert auf sommerlichem Grillgemüse,
dazu Meersalz-Ofenkartoffeln € 21,50

Rib-eye Steak vom Grill
mit pikantem Tomatencoulis & Kräuterbutter,
Pommes frites und einem gemischtem Salat € 23,50

vegetarisch:**Gebackener Schafskäse**

mit einer pikanten Joghurtsauce
und Couscous Salat

€ 12,50

Gnocchi Pfanne

mit Erbsen & weißen Bohnen,
frisch geriebener Parmesan

€ 10,90



RINGHOTELS

Echt HeimatGenuss erleben

Unser**Menü**

**Als Apéritif »Apfel-Kirschsecco«
aus dem Alten Land –alkoholfrei-

**weiße Tomatencremesuppe
mit Basilikumpesto & Croûtons

**Knipp – niedersächsische Spezialität
gebratene Grützwurst mit herzhaften
Bratkartoffeln, Spiegelei & Gewürzgurke

**Apfelkompott
mit Joghurteis
€ 20,00**

**2 Euro hiervon gehen an unseren
Ringhotels Spendenpartner
Dachverband Clowns in Medizin und Pflege Deutschland e.V.
und Kinderhilfe Organtransplantation e.V.**

... und etwas Süßes zum Dessert**Apfelkompott**

mit Joghurteis

€ 4,90



RINGHOTELS

Echt HeimatGenuss erleben

Brombeermousse

€ 4,90

»Dänischer Kaffeeklatsch«

1 Kugel Vanilleeis mit warmer Schokoladensauce

€ 2,50

Rote Beerengrütze

mit Vanilleeis

€ 4,40