

Vorspeisen

Scheiben vom rosa gebratenen Roastbeef auf Kartoffel-Frühlingslauch-Salat dazu Senfschaum und Tomaten-Aprikosen-Chutney 1/5/11

Slices of roasted sirloin on potato-leek salad served with mustard mousse and tomato-apricot chutney

9,40 Euro

Ziegenkäse-Tomaten-Terrine mit hauchdünnem Parmaschinken und Hähnchen-Ananas-Spieß, dazu Rucola-Salat ^{B/C/E/5}

Goat chees-tomato tureen with thin Parma ham and spit of chicken and pineapple, served with rocket salad

9,10 Euro

Best Western Salat

*Blattsalate der Saison, Karotte, Gurke, Tomaten, Paprika
und Kürbiskerne mariniert mit Hausdressing*

Vorspeise: 6,20 Euro

Hauptspeise: 9,20 Euro

Wahlweise mit:

gegrillten Champignons 4,50 Euro

gebratener Hähnchenbrust 5,90 Euro

Garnelen 7,20 Euro ^{2/6/10}

Salad „Best Western“

*Seasonal leaf salads, cucumber, carrots, tomatoes, bell pepper and pumpkin seeds
marinated with home-made dressing*

Appetizer: 6,20 Euro

Main dish: 9,20 Euro

Optionally with:

Grilled button mushrooms (4,50Euro), roasted chicken breast (5,90 Euro), shrimps (7,20 Euro)

Burrata

*Burrata aus Büffelmilch auf Minitomaten,
Basilikumcreme und Granatapfelbeeren ^{B/5/10}*

*Italian cream cheese of buffalo milk on small tomatoes, basil cream
and pomegranate berries*

9,60 Euro



Suppen

Reinhardt's Feuertopf

*herzhafte Suppe vom Rindfleisch mit Zwiebeln, Pilzen,
Paprika, Roter Bete und Schmand I/5/8/11*

Fire pot „Reinhardt“ style

Tasty soup of beef with onions, mushrooms, bell pepper, beetroot and sour cream

5,30 Euro

Topinambur -Cremesuppe

mit gespießter Dattel im Speckmantel B/C/E/1/5/10

Cream soup of sunchoke with spitted date in a bacon coat

5,10 Euro

Pastinaken-Petersilienwurzel-Cremesuppe

mit gebratenen Speckwürfeln und frischen Kräutern B/C/E/1/5

Cream soup of parsnip and parsley root with roasted bacon bits and fresh herbs

5,20 Euro



Schmackhaft zubereitet

Der Soibelman

*Rindfleisch- oder Veggieburger mit Tomate, Gurken, Salat,
Cheddarkäse und hausgemachter Sauce,
dazu Mais-Pommes frites* G/1/3/5/6/8/11

Burger „Soibelman“ style

Beef or vegetarian burger with tomatoes, cucumber, salad, cheddar and home-made sauce, served with French fries of corn

12,80 Euro

Surf & Turf

*180g Rinderfilet an Rotwein-Schalotten-Soße
mit gebratenen Garnelen
auf Blattspinat und kanarischen Kartoffeln* B/C/2/5/11

180 g tenderloin of beef with sauce of red wine and shallots, served with fried shrimps on leaf spinach and canary potatoes

19,90 Euro

Original „Wiener Schnitzel“

*hauchdünnes Kalbsschnitzel mit lauwarmen Kartoffel-Speck-Salat
und angemachten Gurken* G/B/1/3/5

Original „Viennese Schnitzel“

razor-thin veal schnitzel with tepid potato-bacon salad and dressed cucumber

18,90 Euro

Tomahawk-Kotelett

*gebackenes Schweinskotelett (300g) aus der Region
an rotem Ratatouille und Meerrettichstampf* B/C/1/5/11

Tomahawk cutlet (300g) on ride Ratatouille and mashed horseradish

18,70 Euro

Saltimbocca von der Maispoularde

auf geschwenkten Zuckerschoten, dazu Wildreis B/C/1/3/5

Saltimbocca of Corn-chicken on tossed snow peas, served with wild rice

16,50 Euro



Vegetarische Gerichte

Knuspriger Sesam-Tofu

*in schwarzem Sesam paniertes Tofu auf Paprikasauce,
dazu Ingwer-Spinat-Couscous* 1/3/5/7/8

Crunchy sesame tofu on bell pepper sauce, served with ginger-spinach-couscous

15,90 Euro

Linguine „Bergwitzsee“

*in hausgemachtem Basilikum Pesto geschwenkte Linguine
mit Pinienkernen, Kirschtomaten, Gemüse und Rucola* 1/3/5/6/

Linguine (flat pasta) „Bergwitz“ style

in home-made basil pesto tossed flat pasta with pine nuts, cherry tomatoes, vegetables and rocket salad

13,90 Euro

Fisch

Atlantik Doradenfilets

in Butter gebraten, dazu Ofengemüse und Nusskartoffeln 1/4/5/8/11

Atlantic fillet of gilthead fried in butter, served with baked vegetables and pommes noisette

16,80 Euro

Saltimbocca von der Maispoularde

auf geschwenkten Zuckerschoten, dazu Wildreis B/C/1/3/5

Saltimbocca of Corn-chicken on tossed snow peas, served with wild rice

16,50 Euro

Gebratenes Marlinfilet

auf Gemüsespaghetti und gebuttertem Basmatireis 1/4/5

Fried fillet of marlin on vegetable spaghetti and buttered Basmati rice

17,00 Euro



Dessert

Hausgemachte Quarkkeulchen

an Apfelschaum, dazu Zucker, Zimt und Rum- Rosineneis B/G/1/3/5/6

Home-made small pancakes made of curd on apple mousse, served with sugar, cinnamon and ice cream

5,90 Euro

Schokotörtchen

warmes Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern

an Rotweibirne und Vanilleeis A/B/F/1/3/5

Warm chocolate tarte with liquid center on pear poached in red wine and vanilla-ice cream

7,90 Euro

Warme Apfelrose

mit Zimt-Vanillesauce und Cassis Sorbet A/B/1/3/5

Warm apple shaped like a rose with cinnamon-vanilla sauce and herb sherbet of cassis

5,70 Euro



*A. Farbstoffe B.Konservierungsstoffe C.Antioxidationsmittel D.Geschmacksverstärker E.Phosphat F.Süßungsmittel
G.Schwefel H.Sulphite*

Allergene Stoffe: 1.Gluten 2.Krebstiere 3.Eier 4.Fisch 5.Lactose 6.Nüsse 7.Soja 8.Sellerie 9.Sesam 10.Schalentiere 11.Senf