

AUS DEM SUPPENTOPF



Soljanka nach Art des Hauses^{h,m,9,12,5}
Klare Fischsuppe Hitthimi^d

7,90€
8,20€

VORSPEISEN UND KLEINIGKEITEN

Kleiner Salat	8,90€
gemischte Salate je nach Saison mit Sanddorn-Balsamico-Dressing oder Honig-Senf-Dressing	
Großer Salatteller	12,50€
gemischte Salate je nach Saison mit Sanddorn-Balsamico-Dressing oder Honig-Senf-Dressing	
+ gekochte Eier	+2,00 €
+ gebratene Hähnchenbruststreifen	+6,00 €
+ Streifen vom geräucherten Lachs	+6,00 €
Sommersalat mit Wassermelone, Hirtenkäse und gerösteten Walnüssen	10,90€
Lachs geräuchert mit Kartoffelrösti und Meerrettich-Dip ^{a,c,d,g,4}	13,90€
gebackener Hirtenkäse ¹³	10,50€
Hirtenkäse mit Oliven, Chili und Knoblauch in Olivenöl gebacken	

FLAMMKUCHEN

Alle unsere Flammkuchen werden mit Schmand bestrichen und mit Käse gebacken

Klassisch ^{g,a,9,s,4}	13,50€
„Elsässer Art“, mit Speck und Zwiebeln	
Vegetarisch ^{g,a,9}	12,50€
mit buntem Gemüse	
Lachs ^{a,g}	16,90€
mit Räucherlachs, rote Zwiebeln, Lauch	
Sanddorn ^{g,a,9}	13,90€
Birne, Camembert und Sanddorn	

VEGETARISCH

Kartoffeln mit Quark ⁹	10,50€
Salzkartoffeln mit hausgemachtem Quark, kleinem Salat und Butter	
Nudel-Gemüse-Pfanne ^{a,g}	10,90€



AUS DEM WASSER

Heringsfilet nach Matjesart ^{c,9,12,5,4,11}	17,90€
eingelegte Heringsfilets mit Zwiebeln, hausgemachter Remoulade und Bratkartoffeln	
Brathering ^{a,c,s,4,d,g}	17,50€
süß-sauer eingelegter, gebratener Hering (kalt serviert) mit Zwiebeln und Bratkartoffeln	
Lotsenteller ^{c,9,12,5,4,11}	22,50€
Heringsfilet Matjesart, Brathering und Räucherlachs mit Remoulade und Bratkartoffeln	
Kibbelinge ^{a,c,g,h,9,12,5}	17,90€
Stücke vom Seelachsfilet in Backteig, mit hausgemachter Remoulade und Bratkartoffeln	
pochiertes Lachsfilet ^d	23,50€
auf Tomaten-Gemüse-Nudeln	
Kabeljau ^{a,c,g,d}	21,40 €
gebratenes Filet vom Kabeljau mit Kartoffelkruste und großem Salat	
Zander ^{a,d,4,9}	24,90€
gebratenes Zanderfilet mit mediterranem Gemüse und Kartoffelstampf	
Fischteller ^{a,d,4,9}	26,90 €
verschiedene gebratene Fische Senfsoße und Kartoffelstampf	

Je nach Verfügbarkeit bieten wir Ihnen regionalen und saisonalen Fisch an.
Wir geben Ihnen gerne Auskunft über das tagesaktuelle Angebot.

VOM LAND

Kohlroulade mit Salzkartoffeln ^a	15,10€
Hamburger Schnitzel ^{a,c,g,9}	20,90€
Schweineschnitzel mit Spiegelei und Bratkartoffeln	
Bauernsülze ^{g,4,5,6,12}	17,90€
mit hausgemachter Remoulade und Bratkartoffeln	
Putenleber Berliner Art ^{a,g}	16,90€
gebratene Putenleber mit Apfel, Zwiebel und Kartoffelstampf	



Gerne erfüllen wir Ihre individuellen Änderungswünsche. Dabei bitten wir Sie um Verständnis, dass wir bei jeder Änderung der Beilagen einen Aufschlag von 1,50 € berechnen müssen.

Vielen Dank

HOTEL HITTHIM

KLOSTER

NACHTISCH

Germknödel mit Vanille-Soße ^{a,,g,c}	8,20€
Sanddornquark ^{c,h}	6,90€
Sanddorn-Pavlova ^{c,g,6}	7,50€
Eiweißgebäck mit Mascarponecreme und hausgemachtem Sanddornsirup	

„Eine ausgewogene Diät ist ein Kuchen in jeder Hand!“

Sie finden unsere frische Kuchenauswahl in unserer Vitrine im Restaurant!

Stück Blechkuchen ^{a,c,5,4,7}	4,50 €
Stück Torte ^{a,g,c,6,5,4,7}	5,50 €

EISBECHER



Eiskaffee ^{2,g,a} / Eisschokolade ^{g,a}	4,40€
Schwedeneisbecher ^{g,c,a}	7,90€
3 Kugeln Vanilleeis, Apfelmus, Eierlikör und Sahne	
Schwarzwaldeisbecher ^{g,c,a}	7,90€
2 Kugeln Vanilleeis, 1 Kugel Schokoladeneis, Kirschen, Kirschlikör und Sahne	
Sanddorneisbecher ^{g,a,c}	7,90€
3 Kugeln Vanilleeis, hausgemachter Sanddornsirup und Sahne	
Eisclown ^{g,a,c}	3,00€

FÜR DIE KLEINEN

Die Kindergerichte sind unseren kleinen Gästen bis 12 Jahren vorbehalten. Sollten Sie eine kleinere Portion unserer Gerichte wünschen, sprechen Sie uns gerne an.

Kinderschnitzel ^{a,c}	10,90€
Kleines Schweineschnitzel mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln	
Kinderkibbelinge ^{a,h,c,9,12,5}	9,90€
Stücke vom Seelachsfilet in Backteig mit Remoulade und Kartoffelstampf	
Milchreis mit Zimt und Zucker ^a	6,80€



HOTEL HITTHIM
KLOSTER