

Sehr geehrter Gast,

wir heißen Sie herzlich willkommen in der Mendelssohn´s. Gastronomie unseres **NewLivingHome** und wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt in unserem Haus.

Bevor Sie Ihre Speisenfolge zusammenstellen, gestatten Sie uns bitte eine Bemerkung in Ihrem und unserem Interesse:

Unser Ziel ist es, Ihnen in einer Zeit der Unrast und Hektik eine Stätte der Ruhe und Behaglichkeit zu bieten. Wir begrüßen es daher, wenn Sie bei Ihrem Besuch ein wenig mehr Zeit mitbringen.

Durch die Berücksichtigung modernster Zubereitungsarten und gemäß der Philosophie unseres **NewLivingHome** erhält die Qualität der einzelnen Rohstoffe besondere Wertschätzung. Genveränderte Lebensmittel und künstlich produzierte Geschmacksverstärker werden grundsätzlich nicht verwendet und jedes Gericht wird speziell für Sie zubereitet und einzeln angerichtet.

Da wir glauben, dass dies für Sie als Kenner ein Grund sein wird bei uns einzukehren, legen wir Wert darauf, dass diese Unternehmensphilosophie konsequent eingehalten wird. So hoffen wir, Sie von unserer Leistung in Service und Küche überzeugen zu können.

Traditionelle Rezepturen, Zutaten von ausgesuchten Lieferanten und garantierte Frische werden hoffentlich auch Ihnen gefallen.

Sollten Sie Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten haben, sprechen Sie uns bitte an.

Ihr  
Mendelssohn´s. -Team

# Vorspeisen / kleiner Appetit

V	„Bruschetta“ - geröstete Brotscheiben mit frischen Tomaten, Olivenöl, Knoblauch und Basilikum <sup>a,g,h,j</sup>	€ 12,00
	Herbstliche Blattsalate mit Scheiben von der geräucherten Flugentenbrust und glasierten Apfelspalten <sup>g,h,j</sup>	€ 13,90
	Rapunzelsalat mit Wildschweinschinken, Thymiancroûtons und Cranberrysauce <sup>g,h,j</sup>	€ 13,90

## Suppen

	Rinderbouillon mit Grießklößchen und feinem Gemüse <sup>a,g,i</sup>	€ 7,60
V	Pimentosuppe mit Basilikum <sup>a,g,i</sup>	€ 7,60

### Allergene:

a) glutenhaltiges Getreide  
b) Krebstiere  
c) Eier  
d) Fisch  
e) Erdnüsse  
f) Sojabohnen  
g) Milch

h) Schalenfrüchte  
i) Sellerie  
j) Senf  
k) Sesam  
l) Schwefeldioxid und Sulphite  
m) Lupine  
n) Weichtiere

## Vitamine und mehr

- V Kleiner gemischter Blattsalat  
mit Tomate, Gurke und Croûtons <sup>e,i,j</sup> € 6,70
- V Großer bunter Blattsalat  
mit Tomate, Gurke und Croûtons <sup>e,i,j</sup> € 10,60
- ergänzt mit:**
- V gebackenen Falafel  
und Kräuterjoghurt <sup>e,i,j,k</sup> € 14,50
- gebratener Hähnchenbrust,  
warmer Sweet - Chili - Sauce  
und Sonnenblumenkernen <sup>e,i,j,k</sup> € 15,50
- Limonen - Knoblauch - Garnelen  
und Mango - Chutney <sup>b,e,i,j</sup> € 19,90

**Bitte wählen Sie zu Ihrem gewünschten Salat unsere hausgemachten Dressings: Balsamico-Nuss- oder Joghurt-Orangen-Dressing**

## Vegetarisch & Pasta

- V Schwammerlragout mit Pfifferlingen, Steinpilzen,  
Champignons, hausgemachten Serviettenknödel  
und frischen Kräutern <sup>a,c,g</sup> € 14,90
- V Hausgemachte Pasta  
mit frischem Basilikumpesto,  
geschmorter Paprika und Pinienkernen <sup>a,c,g</sup> € 15,40
- V Teigtaschen mit Steinpilzen und Ricotta gefüllt,  
in Waldpilzrahmsauce mit Kerbel <sup>a,c,g</sup> € 16,50
- Hausgemachte Pasta mit frischem Lachs,  
rosa Pfeffer, Frühlingslauch in  
Rieslingsauce und Orangen - Gremolata <sup>a,c,d,g,l</sup> € 17,50

## Von Land und Wiesen

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Petersilienkartoffeln, Pommes frites oder Bratkartoffeln und einem kleinen Gurkensalat mit Dillschmand <sup>a,c,g</sup>	€ 27,00
Rehbraten aus der Keule in feiner Wildpreiselbeersauce mit Apfelrotkohl und gebratenen Serviettenknödel <sup>g,l</sup>	€ 26,50
Gebratenes Rumpsteak mit Rotwein - Buttersauce, gebratenen Steinpilzen und Bratkartoffeln <sup>g,l</sup>	€ 30,50
Hirschrückenmedaillons unter der Nusskruste mit Quittensauce, Schwarzwurzelgemüse „a la creme“ und Butterkartoffeln <sup>g,l</sup>	€ 29,50

## Aus Fluss und Meer

Hamburger Pannfisch von Lachs- und Kabeljaufilet mit Bratkartoffeln und einem kleinen gemischten Salat <sup>d,g,l</sup>	€ 23,50
Gebratene Doradenfilets auf Paprika – Zucchini-gemüse, gebackenen Kartoffelwürfel und Thymian – Limonensauce <sup>d,g,h,k,l</sup>	€ 25,50
Gebratenes Wildlachsfilet auf Wirsinggemüse mit Dampfkartoffeln und Zitronen - Thymiansauce <sup>d,g,l</sup>	€ 27,50

**Für den kleinen Appetit bereiten wir Ihnen unsere Hauptgerichte  
gerne auch als Zwischengerichte zu.**

# Süßer Abschluss

Hamburger Beerengrütze  
mit Bourbon - Vanilleeis  
und flüssiger Sahne <sup>g</sup> € 7,00

Warmer Schokoladen - Walnuss - Brownie  
an eingelegten Kirschen,  
mit Espresso - Krokant - Eis <sup>a,c,e</sup> € 7,60  
(Zubereitungszeit ca. 15 Minuten)

Karamellierter Kaiserschmarrn  
mit Zwetschgenröster und Bourbon - Vanilleeis <sup>a,g,l</sup> € 8,40

**Für den süßen Abschluss reichen wir Ihnen auch gerne  
unsere Eiskarte.**

## Käse

Rohmilch - Käsevariation  
mit Trauben und Walnüssen <sup>a,g</sup> € 15,00

**V Das Gericht ist vegetarisch zubereitet.**

**Sie konnten nun Ihre Auswahl aus unserem aktuellen  
Speisenangebot treffen und wir wünschen Ihnen eine angenehme  
Tischzeit.**

**Haben Sie Appetit auf etwas, was Sie nicht auf unserer Karte  
finden, so teilen Sie uns Ihren Wunsch gerne mit. Sollten alle  
Zutaten hierfür vorhanden sein, erfüllen wir Ihren Wunsch  
selbstverständlich gerne.**

**Möchten Sie mehr zu unseren kommenden Aktionen erfahren, so  
machen wir auf unser Residenzjournal aufmerksam, welches am  
Empfang für Sie bereit liegt. Auf Wunsch senden wir Ihnen dieses  
gerne regelmäßig zu.**