



ACANTUS

★★★★ HOTEL & RESTAURANT

VORSPEISEN

Käse - Lauchsuppe Croutons mit Räucherlachsstreifen	5.80 1.50
Variationen von Salaten Balsamico Dressing	4.90
Feldsalat Kartoffeldressing Speck Croutons Walnüsse	8.90
Antipasti mediterranes Gemüse Serrano Schinken Mozzarella	12.40

HAUPTGÄNGE

BBQ Lemon Chicken gespießt Zitrone Kräuterreis Kaiserschoten Peperoni Mangodip	16.80
Schweinefilet Thymianjus am Stück gebraten Sereanoschinken Kartoffelgratin Zucchini	14.50
Linguine Grill-Ratatouille Parmesan Paprika Zucchini Aubergine Oliven Tomaten Pesto	11.50
ACANTUS Burger „Sweet Pepper Pork“ Pommes frites Zwiebeln BBQ Pfeffer Sauce Cheddar Käse Chimichurri-Salsa Ananas-Krautsalat	16.90
VEGETARIA Burger Süsskartoffel-Pommes Kidneybohnen Kichererbsen Tomaten-Zitronen Salsa Avocado Honig-Diyon Senf-Dip	16.40
Roastbeef Steak Bratkartoffeln Sous vide gegart Bacon Butter Grüne Bohnen Röstzwiebel	19.90
Rehrücken heimische Jagd Preiselbeerjus gebraten Schwarzwurzeln Champignon	22.90
„Wiener Schnitzel“ Bratkartoffeln vom Kalb gebacken Preiselbeeren kleiner Feldsalat	18.90

Preise verstehen sich in € | inklusive Mehrwertsteuer

Sie haben Fragen? | Sprechen Sie uns an!



ACANTUS

★★★★ HOTEL & RESTAURANT

HAUPTGÄNGE

Lachsvariation Praline Mousse Gebraten Kartoffeln Blattspinat Noilly Prat	16.50
Rotes Thaicurry Basmatireis Babypinat Gemüse Kokosmilch vegan scharf	10.50
Bunter Salat groß Balsamico Dressing Blattsalate der Saison Gurken Karotten Tomaten geröstete Kerne	8.50

Zu Thaicurry und Salat empfehlen wir:

gebratene Hähnchenbrust	5.50
gebratene Roastbeefstreifen	7.50
gebratene Garnelen	8.50
Beilagen Änderungen innerhalb der Karte	je 2.00

DESSERTS

ACANTUS Dessertvariation	8.90
Creme Brûlée Tonkabohne Waldfruchtsorbet	8.80
Kaiserschmarrn Apfelkompott Mandeln Rosinen Äpfel Karamell	8.50

Preise verstehen sich in € | inklusive Mehrwertsteuer

Sie haben Fragen? | Sprechen Sie uns an!