

Goethe in Bad Ems - Eine kulinarische Zeitreise

Johann Wolfgang von Goethe verweilte mehrfach in Bad Ems, doch besonders der Sommer des Jahres 1774 hinterließ seine Spuren.

Nach einem reichhaltigen Nachtessen im Fürstlich-Oranien-Nassauischen Badehaus – heute Teil von Häckers Grand Hotel – vertiefte er sich in lange, wechselvolle literarische Gespräche. Begeistert von der Atmosphäre, hielt er den Moment auf ungewöhnliche Weise fest: Enthusiasmiert ritzte (!) er in die Tapete seines Hotelzimmers eine Erinnerung an jene Nacht.

"Wenn du darnach was fragst, wir waren hier, du, der du nach uns kommen magst, hab wenigstens so frisches Blut u: sey so leidlich, fromm und gut u: leidlich glücklich, als wie wir! Den 18. Jul. 74. Goethe."

Lassen Sie sich von historischer Atmosphäre inspirieren und genießen Sie den Charme der vergangenen Zeit.

Essen und Trinken ist ein Fest des Lebens, das den Geist ebenso nährt wie den Körper. –Goethe-





Speisen und Tafelfreuden für den feinen Gaumen

Einleitung zum Mahle -Kleine Köstlichkeiten

Argentinische Rotgarnelen, *(2,7)

sanft gegart in duftender Kräuterbutter, umweht von Zitronenöl, ein Wohlgefallen für die Sinne. /21,00 €

Thunfischmedaillons,*(D,K,1a,3,4,10,11)

in feinem Sesamöl gebraten, ruhend an einem Bette aus Gartenkresse, begleitet von einer holden Limettencreme. /23.00 €

Carpaccio vom edlen Hirschrücken,*(8a)

zart benetzt mit kostbarem Walnussöl, gekrönt von rubinroten Granatapfelkernen. /21,50 €



Suppen – Wohltuung für Herz und Leib

Eine geschäumte Zuckerschotensuppe,*(1a,3,7)

der feine Blutwurstmaultäschchen zur Seite stehen. /9,50 €

Ein Safransüppchen,*(2,7)

in dessen goldener Tiefe Élusskrebsschwänze sich wiegen.

/12,00€

Die kräftige Rinderbrühe,*(1,3,7,9)

angereichert mit feinen Kräuterflädle.

/9,50 €

Wildessenz von edler Würze,*(1,7,9)

begleitet von lieblichen Kerbelklößchen.

/10,50 €





Ein wahres Meisterstück: Das Wiener Schnitzel.*(18.3)

golden gebacken, mit Preiselbeeren geziert, flankiert von krossen Pommes Frites.

/32,50€

Tranchen vom Rumpsteak,*(B,C,9)

mit Paprika fein gewürzt mit Thymian, nebst deftigem Speckkartoffelwerk.

/38,00€

Zarte Medaillons vom Lammrücken,*(7,9)

belegt mit Tomate und geschmolzenem Bergkäse, mit Zucchini und kunstvoll geformter Polenta-Terrine. /39,50 €

Der Rehrücken,*(1a,3,9)

auf den Punkt gebraten, von einer Cranberry-Sauce umsorgt, dazu gereicht: Spitzkohl und delikate Schupfnudeln. /46,00 €

Ein Filetsteak vom edlen Angusrind,*(1a,3,7,9)

sanft bedeckt von einer duftenden Kräuterkruste, nebst breiten Bohnen und goldenen Kartoffelkrapfen. /44,00 €

Der gekochte Kalbstafelspitz,*(1a,7,9)

begleitet von sanftem Wurzelgemüse und feiner Meerrettichsauce,

mit geschmeidigem Kartoffelstampf. /34,50 €

Zu diesen Gerichten ist der Salat vom Buffet euch zugedacht.





Gaben des Meeres -Fische von erlesenem Geschmack

Die ganze Atlantikseezunge,*(1a,4,7)

in goldener Butter gebraten, in edler Gesellschaft von duftenden Kräuterkartoffeln.

/ 49,00€

Ein gebratenes Filet von der Dorade,*(1a,4,7,8b,d) schmiegsam auf Zitronen-Risotto gebettet, umrahmt von würzigem Pesto und Kirschtomaten. / 34,50 €

Gegrillte Jakobsmuscheln,*(D,F,1a12,14) sanft ruhend auf Bandnudeln in feinem Olivenöl,

mit getrockneten Tomaten, Knoblauch und Peperoni vereint.

/ 39.50 €

Pflanzenkost von edler Zubereitung – Für den Kenner feiner Speisen

Serviettenknödel,*(D,1a,3,7)

goldgelb gebraten, schwimmend in einem Ragout von Edelpilzen, mit einer feinen Schnittlauch-Sahnesauce.

/ 28,50 €

Nudelröhrlein, *(B,D,F,1a,7,8d)

in harmonischer Verbindung mit Antipasti-Gemüse, garniert mit frittiertem Rucola und edlem Tomatenpesto. / 28,50 €

Erdäpfel-Nocken*(1a,3)

kunstvoll gebettet auf rote Beete und Spinat, gekrönt von sanft gebratenem Schafskäse.

/ 29,50 €

Zu diesen Gerichten ist der Salat vom Buffet euch zugedacht.



Den Abschluss versüßend -Eine Versuchung für die Seele

Ein Frischkäsetörtchen von feinem Limettenhauch*(A,B,1a,7,8c)

begleitet von der dunklen Sünde des Valrhona-Schokoladeneises. /13,50 €

Mandel-Nougat-Gebackenes*(1a,3,6,7,8c)

umwoben von duftendem Orangen-Minzsalat sanft begleitet von Joghurteis. /13,50 €

Eine Birne,*(E,1a)

gehüllt in Tempura-Teig, sanft liebkost von Holundersauce, flankiert von kühlem Birnensorbet.

Ein Käsedessert,*(7,10)

edel gereicht mit süßen Weintrauben und verführerischem Feigensenf. /12,50 €

/12,50 €



Liste der deklarationspflichtigen Allergene und Zusatzstoffe

<u>Deklarationspflichtige Zusatzstoffe</u>

- A Farbstoffe
- B Konservierungsstoffe
- C Natrium oder Kaliumnitrat, auch gemischt
- D Antioxidationsmittel
- E Geschmacksverstärker
- F Schwefeldioxid/Sulfite
- G Eisen II Gluconat oder Eisen II Lactat
- H Bienenwachs, Schellack, Camaube,
 - Candelillawachs, Polyethylenwachsoxidate
- Phosphorsäure und deren Verbindungen in Fleischerzeugnissen
- J Milcheiweiß in Fleischprodukten
- K Süßungsmittel
- L Zucker und Süßungsmittel
- M Tafelsüßen
- N Koffein



vegane Zubereitung möglich

Deklarationspflichtige Allergene

- 1 Glutenhaltiges Getreide a) Weizen b) Roggen c) Gerste
- 2 Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 3 Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 4 Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 5 Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 6 Soja (Bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 7 Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- 8 Schalenfrüchte a) Walnüsse b) Cashewnüsse
 - c) Haselnüsse d) Pinienkerne
- 9 Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 10 Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 11 Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 12 Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/1
- 13 Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 14 Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

