

HERZLICH WILLKOMMEN

Sehr geehrte Gäste,

wir begrüßen Sie ganz herzlich in
unserem Haus und wünschen Ihnen
einen schönen Aufenthalt.



UNSERE SPEISEKARTE

... immer wieder neu Genießen, immer wieder neu
entdecken!

Je nach Saison wechseln wir unser Speisen- und Menüangebot.
Somit sind wir in der Lage, Ihnen eine kulinarische Abwechslung anbieten zu
können.

Unsere Buffetabende!

Unsere beliebten Buffetabende finden jeden Freitag und Samstag von 17:30 bis 20:00 Uhr statt.

Zusätzlich kann das Buffet an ausgewählten Wochentagen stattfinden – je nach Nachfrage und Verfügbarkeit. Aktuelle Termine erfahren Sie gern auf Anfrage.

Freuen Sie sich auf:



Ein frisches Salatbuffet



Saisonale Suppe



Vielfältige Hauptgerichte



Köstliche Desserts

Buffet von 17:30 bis 20:00 Uhr.

- Pro Erwachsenen 25,00€
- Kinder 2,00€ pro Lebensjahr 5-12 Jahre (Kinder unter 5 Jahren 0,00€)

An allen anderen Tagen servieren wir Ihnen gerne unsere *à-la-carte*-Gerichte aus der saisonalen Speisekarte.



MaThie's

2024

Vorspeisen

Zu allen Vorspeisen servieren wir Baguettescheiben.

Cremesuppe von Waldpilzen 7,00 €
mit Sahne und Croûtons

Kleiner Salat 7,50 €
mit gerösteten Brotwürfeln

Ziegenkäse-Nocken 9,50 €
mit Preiselbeer-Dressing und nussigem Feldsalat

Unsere Salate werden mit hausgemachten Balsamico Dressing
angerichtet.

Hauptspeisen

Großer Salat mit gerösteten Nüssen und Croûtons
mit gebratenen Hähnchenbruststreifen

12,50 €

14,50 €



Gebackener Camembert
an Feldsalat mit Preiselbeer-Dressing und Baguette

11,50 €



Vegetarische Spätzlepfanne
mit Röstzwiebeln und Käse überbacken

15,50 €

Bunte Fischpfanne von 180g Lachs und Kabeljau
mit feinen Wurzel-Gemüwestreifen, Kartoffelscheiben
und Weißweinsoße

21,50€

160g Schweineschnitzel „Wiener Art“
mit Champignonrahm und Kroketten

19,50 €

180g Hähnchengeschnetzeltes „Hawai“ 17,50 €

in Kokos-Curryrahm, mit Ananas Überbacken
und Basmati-Reis

Herzhafter Wild-Burger 19,50 €

mit 180g Hirsch-Patty, BQQ-Zwiebeln, Rotkraut,
knackigem Blattsalat, hausgemachter Preiselbeere-
Burger-Soße und gebackenen Kartoffelspalten

„AARA“ Platte

60g Schnitzel und 60g Steak vom Schwein, 22,50 €

mit 60g Würzfleisch überbacken,
Pommes frites und buntem Salat

3 Medaillon vom Schweinefilet 180g

mit Mandelbroccoli und herzhaften Bratkartoffeln 22,50 €

Desserts

Italienische Mini-Vienetta 7,50 €

auf Soßenspiegel mit frischen Früchten

Omas Hefekloß 7,00 €

mit Pflaumenkompott

Erfrischende Grütze von Schattenmorellen 8,00 €

mit einer Kugel Vanilleeis

Wenn Sie zufrieden waren, sagen Sie es bitte weiter, wenn nicht,
dann sagen Sie es bitte uns.

Für Ihren Besuch danken wir Ihnen und freuen
uns auf ein Wiedersehen.

Familie Thieme und Forke sowie das gesamte
Team vom AaRa Hotel

Sie haben Fragen zu Allergenen und Inhaltsstoffen in unseren Speisen?
Wenden Sie sich bitte an unser Küchen-Team und lassen sich beraten.