

Restaurant Esszimmer im Hotel Godewind

Aperitif-Empfehlung

Ramazotti Apertivo (alkoholfrei)

Ramazotti Apertivo Arancia 0,0% | Tonic Wasser | Orangenscheibe

8,50 EUR

Mionetto Prosecco doc treviso brut

0,1l 5,50

Suppen

Fischsoljanka

Dill-Schmand | Brotchip

10,50 EUR

Godewind

Süßkartoffelsuppe

Petersilien-Öl | Süßkartoffelchip

8,90 EUR

„Der Speisen Würze ist Hunger.“

Marcus Tullius Cicero (106 - 43 v. Chr.), römischer Redner und Staatsmann

Die Erläuterungen der Zusatzstoffe und Allergene erfragen Sie bitte beim Servicepersonal!

Für Änderungen der Beilagen, berechnen wir eine Gebühr von 1,50 EUR pro Beilage.

Restaurant Esszimmer im Hotel Godewind

Vorspeisen

Bruschetta

3 geröstete Scheiben
Tomatenwürfel | Knoblauch | Basilikum
9,50 EUR

Godewind

Kleiner gemischter Salat

Italian Dressing
7,90 EUR

Godewind

Fetakäse

Thymian-Rosmarin-Honig | Baby Leaf Salat | Knoblauch
Petersilien-Pesto | Ciabatta Brot
14,50 EUR

Godewind

Matjestatar

Baby Leaf Salat | Dill-Schmand | Ciabatta Brot
13,50 EUR

Unsere Weinempfehlung dazu

2023 Silvaner DQW, Juliusspital, trocken, Würzburg, Franken

In der Nase viel Kräuterwürze, Noten von Grapefruit und Äpfeln; anregend und erfrischend, mit lebendiger Säure

0,2l 8,90 EUR 0,75l 31,00 EUR

Für Änderungen der Beilagen, berechnen wir eine Gebühr von 1,50 EUR pro Beilage.

Restaurant Esszimmer im Hotel Godewind

Vegetarisch

Tagliarini Burrata (scharf)

Pasta | Tomatenwürfel | Knoblauch | Peperoncini | Tomatensugo | Rucola | Burrata
20,50 EUR

Godewind

Bowl

Reisbandnudeln | Sesam | Erdnusskerne | Avocado | Baby Leaf Salat | Teriyaki Sauce
Edamame | Karotte | Mango
19,50 EUR

zusätzlich zur Bowl:

Lachsfilet	8,90 EUR
Hähnchenbrust	7,90 EUR
Burrata	6,50 EUR

Unsere Weinempfehlung dazu

2023 Spätburgunder Weißherbst Qualitätswein, Weingut Kilian Huhn trocken Gottenheim, Baden

Pikant würziger Geschmack nach roten Johannisbeeren
Belebende Kombination von Sauerkirschen und roten Beeren (Himbeeren und Brombeeren)

0,2 l 8,30 EUR

„Gutes Essen ist wie ein Liebesbrief an den Magen.“

Für Änderungen der Beilagen, berechnen wir eine Gebühr von 1,50 EUR pro Beilage.

Frisches aus dem Fischernetz

Kabeljaufilet auf der Haut gebraten

Dijon-Senfsoße | Blattspinat | glasierte Drillinge

26,50 EUR

Godewind

Zanderfilet gebraten

Safranschaum | Grüner Spargel | gelbe Karotten | Risotto

26,50 EUR

Godewind

Gebratenes Lachsfilet

Gelbe Karotten | Pak Choi | Koriander | Teriyaki Sauce | Frühlingslauch

Limette | Sesam | Reisbandnudeln

26,50 EUR

Unsere Weinempfehlung dazu

2024 Chardonnay trocken, Bassermann-Jordan, Deidesheim-Pfalz

Frische, lebendige Art und ein harmonisches Spiel fruchtiger Aromen. Am Gaumen ausgewogen und geschmeidig, begleitet von einem dezenten Hauch von Nuss.

Die frische Säure trägt die fruchtigen Komponenten und sorgt für einen angenehm langen Nachhall

0,2l 8,90 0,75l 31,00

„Essen ist ein Bedürfnis, Genießen ist eine Kunst“

François VI. Duc de La Rochefoucauld

Fleisches Lust

Schweineschnitzel aus der Oberschale

Gurkensalat | Röstkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

24,50 EUR

Godewind

Rinderroulade

Jus | Duett von der Karotte | Pastinaken-Kartoffelstampf

28,50 EUR

Godewind

Gebratene französische Maishähnchenbrust

Jus | grüner Spargel | gelbe Karotten | Risotto

25,50 EUR

Godewind

Homestyle Burger

Rinderpatty 200g | Brioche Bun | Tomate | Gewürzgurke | Rucola
gedünstete Zwiebeln | Bacon | Cheddar | Haussauce

18,50 EUR

Zusätzlich zum Homestyle Burger:

Fritten 5,00 EUR

Unsere Weinempfehlung dazu

2022 Spätburgunder trocken, Weingut Kilian Huhn, Gottenheim, Baden

leuchtendes Rubinrot, süßlich reife Kirschen und Beerenfrüchte.

Kräftig würzig, gehaltvoll. Ein aromatischer Genuss-Wein.

0,2l 7,90

„Man soll dem Leib etwas Gutes bieten, damit die Seele Lust hat, darin zu wohnen“
Winston Churchill

Für Änderungen der Beilagen, berechnen wir eine Gebühr von 1,50 EUR pro Beilage.

Süßer Abschluss

Crème Brûlée

Mohn-Marzipan-Eis

10,50 EUR

Godewind

Triologie von der Mango

Panna Cotta | Püree | Sorbet

11,50 EUR

Unsere Empfehlung dazu

Tawny Port –Portwein

5 cl 5,50 EUR

Schwechower Obstbrennerei, Mecklenburg-Vorpommern

Mirabelle 40 %; Zwetschge 40 %; Birne 40 %

4 cl 7,00 EUR

„Es ist besser, zu genießen und zu bereuen, als zu bereuen,
dass man nicht genossen hat“

Giovanni Boccaccio

Restaurant Esszimmer im Hotel Godewind



Für unsere kleinen Gäste bis 12 Jahre

Nudeln mit Tomatensoße 6,90 EUR

4 Fischstäbchen 7,50 EUR
mit Rahmerbsen und Kartoffelpüree

Milchreis 6,20 EUR
Zimt & Zucker oder Apfelmus

Zu jedem oben genannten Kindergericht gibt es eine Kugel Eis gratis für die Kinder (Schoko, Vanille oder Erdbeere)



Die Erläuterungen der Zusatzstoffe und Allergene erfragen Sie bitte beim Servicepersonal!

Für Änderungen der Beilagen, berechnen wir eine Gebühr von 1,50 EUR pro Beilage.