



**MARGARETENHOF**

Eckhards Vinothek & Restaurant

## *Vorspeisen*

*Feldsalat mit gebratenen Pfifferlingen,  
Speckkrusteln & Croutons*

*€ 10,80*

*Königinpastetchen  
gefüllt mit Pilzragout & Feldsalat*

*€ 12,50*

*Gebackener Ziegenkäse auf Kürbisragout „süß-sauer“  
mit Orangen (veg.)*

*€ 8,50*

*Gebratene Blutwurst  
mit Portweinfleigen & Gonsenheimer Kräutersalat*

*€ 9,50*

## *Suppe*

*Crèmesüppchen vom Muskatkürbis  
mit gerösteten Kürbiskernen & Croutons (veg.)*

*€ 4,80*

## *Hauptgerichte*

*Rumpsteak vom Freesisch Rind mit Rotweinjus,  
Bratkartoffeln nach „Bauern Art“ & Beilagensalat  
€ 23,50*

### *„Freesisch Rind“*

*Die Rinder leben in Norddeutschland in unberührter, üppiger Natur.  
Sie bewegen sich überwiegend frei und verzehren nur das, was die  
norddeutsche Natur ihnen bietet. Auf diese Weise entsteht Fleisch von  
erstklassiger Qualität. Der feine Fleischgeschmack und die gute  
Marmorierung zeichnen das „Freesisch Rind“ aus.*

*Gulasch vom heimischen Wild  
mit Spitzkohlgemüse & Serviettenknödel  
€ 19,80*

*In Rotwein geschmorte Kaninchenkeule  
mit Mangold-Tomaten-Gemüse & Fettuccine  
€ 20,00*

*Auf der Haut gebratenes Hähnchenbrustfilet  
mit Kürbis-Steckrüben-Gemüse & Mangoldspätzle  
€ 16,80*



**MARGARETENHOF**

Eckhards Vinothek & Restaurant

## *Vegetarisches*

*Offener Kürbisravioli  
mit Butterbrösel & Rieslingschaum  
€ 12,80*

## *Dessert*

*Griefflammerie mit Pflaumenragout  
€ 6,50*

*Wir wünschen Ihnen einen Guten Appetit!*

*Ihr Küchenchef Oliver Benz & das Margaretenhof-Team*

*Planen Sie eine Feierlichkeit im Kreise von Familie & Freunden?  
Organisieren Sie ein Seminar mit ihren Mitarbeitern & Kollegen?  
Laden Sie zum Geschäftsessen mit ihren Kunden & Lieferanten?  
Dann sprechen Sie uns an!*

*Gerne begleiten wir Ihre Veranstaltung in unseren Räumlichkeiten  
und gestalten Ihnen ein besonderes Erlebnis.*

*Ihre Ansprechpartnerin Inka Srech beantwortet Ihnen Ihre Fragen,  
erstellt Ihnen ein individuelles Angebot und begleitet Sie von Ihrer  
Anfrage bis zur Durchführung Ihrer Veranstaltung.*

*Wir freuen uns auf Ihre Kontaktierung.*

*Ihre Bankettleiterin Inka Srech & das Margaretenhof-Team*

*Restaurant-Öffnungszeiten:*

|                               |                               |
|-------------------------------|-------------------------------|
| <i>Dienstag bis Samstag</i>   | <i>17.00 - 22.00 Uhr</i>      |
| <i>Sonntag &amp; Feiertag</i> | <i>12.00 - 22.00 Uhr</i>      |
| <i>Montag</i>                 | <i>Ruhetag (ganzjährig)</i>   |
| <i>Dienstag</i>               | <i>Ruhetag (Sept. - März)</i> |

*Warme Küche:*

|                               |  |
|-------------------------------|--|
| <i>Dienstag bis Samstag</i>   | <i>17.30 - 21.30 Uhr</i>                             |
| <i>Sonntag &amp; Feiertag</i> | <i>12.00 - 14.00 Uhr<br/>&amp; 17.30 - 21.30 Uhr</i> |