



# URSPRUNG

## TRANSGOURMET URSPRUNG, Regionale Erzeuger und Hotel Regina Maris...

...bringen Nachhaltigkeit in die Speisekarte!

Für Sie wird es immer wichtiger zu wissen, woher unsere Produkte stammen und auf welche Art und unter welchen Bedingungen sie hergestellt wurden. Mit Transgourmet Ursprung und Regionalen Lieferanten erfüllen wir diese drei Ansprüche: eine hervorragende kulinarische Qualität, ursprüngliche Produzentengeschichten sowie eine abgesicherte Nachhaltigkeitsleistung.

Authentische Geschichten und nachhaltige Landwirtschaft nach klar definierten und transparenten Kriterien ermöglicht es uns, die Leistung der Produkte und die dazugehörigen Produzentengeschichten bis zum Gast zu tragen.

Denn wenn der Gast Ihre Philosophie versteht, wird er sie honorieren. Dann haben wir alle etwas davon: Wir, Sie als Gäste und die Umwelt.

Wir wünschen mit Transgourmet Ursprung und Regionalen Lieferanten nachhaltigen Genuss!



## regina maris

\*\*\*\*

das fröhliche privathotel

## Vorspeisen

Cocktail von Geflügel mit Toast und Butter (BAYRISCHES HOFBAUERNGEFLÜGEL)	9,50 €
Suppe vom Hokkaidokürbis (BIO GEMÜSE AUS SÜDHESSEN)	6,90 €

## Hauptgänge Fisch & Fleisch

Rinderroulade Bratensoße, Rotkohl und Salzkartoffeln (Rind aus verschiedenen Almen aus der Steiermark und den angrenzenden Regionen)	22,90 €
Schweinebraten Rosenkohl in Rahm und Stampfkartoffeln (BIO GEMÜSE AUS SÜDHESSEN, STUNZACHTÄLER HOFSCHEIN)	19,50 €
Wolfsbarschfilet, gebraten Buttersoße, gebratenen Drillingskartoffeln und wilder Salat (FISCHSPEZIALITÄTEN AUS SARLHUSEN, BIO GEMÜSE AUS SÜDHESSEN )	22,50 €
Nordseekrabben auf ostfriesischen Schwarzbrot mit Spiegelei (KRABBen VON FISCH SIEBRANDS GREETSIEL, BROT BÄCKER GRÜNHOFf NORDDEICH)	16,50 €

## Zum Abschluss

Apfelbeignet mit Vanilleeis (BIO ÄPFEL AUS DEM ALTEN LAND)	8,50 €
--	--------

