

DESSERT

Schokoladensoufflé 10,90
mit Vanilleeis und einem Tupfen Sahne serviert

Geeiste Karamellcreme 15,90
mit luftig geschlagener Sahne und
einem Waldbeeren-Ragout



Das Team des Morada Hotel Arendsee
wünscht Ihnen einen angenehmen
Aufenthalt und guten Appetit!

Sehr geehrte Gäste,
soweit Sie von Allergien betroffen sind, wenden Sie sich bitte an unser Personal, wir geben
Ihnen gerne mündlich Auskunft und stellen Ihnen unsere schriftlichen Aufzeichnungen über
die in unseren Produkten enthaltenen allergenen Zutaten zur Verfügung.

Wir sind auch auf  

SPEISEKARTE



Liebe Gäste,

wir freuen uns, Sie heute in unserem
Restaurant begrüßen zu dürfen.

Genießen Sie eine abwechslungsreiche
Auswahl an liebevoll zubereiteten Speisen
und lassen Sie sich von unserem
Küchenteam kulinarisch verwöhnen.

Ob herzhafte Klassiker, feine Fischgerichte
oder ein süßer Abschluss – wir wünschen
Ihnen einen genussvollen Aufenthalt und
einen schönen Abend.



SUPPE

Gulaschsuppe nach Art des Hauses 12,50

Herzhaft und würzig, mit zartem Fleisch
und ausgewählten Gewürzen

Kräftige Hühnerbouillon 10,50

Mit reichhaltiger Einlage und feinem Gemüse,
traditionell zubereitet

KLEINE SNACKS

Verschiedene kleine Pinsa 11,90

Knusprig gebackene italienische Spezialitäten
mit abwechslungsreichen Belägen – ideal für
den kleinen Appetit zwischendurch

Caesar Salat 14,90

mit gebackenem Hähnchen, Tomaten,
gehobeltem Parmesan und Croûtons

HAUPTGERICHTE

Hähnchenbrustfilet 22,50

an einer cremigen Pilz-Kräutersoße, serviert
mit duftendem Basmati-Reis

Schweinemedallions 26,90

in feiner Orangen-Pfeffer-Schmandsoße,
dazu Brokkoli, Bohnen und Erbsengemüse
sowie Rosmarinkartoffeln

Schnitzel „Wiener Art“ 14,90

Goldbraun paniertes Schweineschnitzel mit
knusprigen Pommes Frites und wahlweise
Rahmchampignons oder Rahmgemüse

Gedämpftes Lachsfilet 33,90

in einer Butter-Limetten-Soße, dazu Blattspinat
und cremiges Kartoffelpüree

Spaghetti Bolognese 18,90

Frisch zubereitete Spaghetti mit herzhafter
Bolognese-Soße

Kartoffelgnocchi Gorgonzola 22,90

Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit frischem
Blattspinat in einer cremigen Gorgonzola-
Rahmsauce, abgerundet mit frisch geriebenem
Parmesan

Desserts auf der Rückseite