

Starten sie als Kaiser

Comece como um imperador

Vattis Kartoffelsalat

Pellkartoffeln, Gewürzgurken, Fleischwurst, Senf, Miracel Whip, Pfeffer, Eier hart gekocht.

Batatas, pickles, salsicha, mostarda, Miracle Whip, pimenta, ovos cozidos

R\$ 35

Kaltes Schweinefilet

Schweinefilets, Salz und Pfeffer, aus der Mühle, Fleischwurst, Senf, Miracel Whip, Pfeffer, Eier hart gekocht.

Batatas, pickles, salsicha, mostarda, Miracle Whip, pimenta, ovos cozidos

R\$ 35

Avocado-Mango Salsa mit Garnelen

Pellkartoffeln, Gewürzgurken, Fleischwurst, Senf, Miracel Whip, Pfeffer,

Eier hart gekocht.

Batatas, pickles, salsicha, mostarda, Miracle Whip, pimenta, ovos cozidos

R\$ 35

Gudruns Apfel

Apfel aromatischer, Ziegenkäse, Bacon, Thymian, Honig, Pfeffer, Blattsalat.

Maçã aromático, queijo de cabra, bacon, tomilho, mel, pimenta, alface.

R\$ 35

Essen wie ein König

Coma como um rei

Hähnchen-Curry-Lauch-Suppe

Hähnchenbrust, Porree, Champignons, Paprikaschote, Zwiebel, Sahneschmelzkäse, Schlagsahne, Teriyakisauce.

Peito de frango, alho-poró, cogumelos, Pimenta, cebola, queijo creme, chantilly, molho teriyaki.



R\$ 35

Rinderrouladen klassisch

Zwiebel, Gewürzgurke, Frühstücksspeck, Senf, Möhre, Lauch, Rotwein, Pfeffer.

Cebola, pepino, bacon, mostarda, Cenoura, alho-porro, vinho tinto, pimenta.

R\$ 35

Rinderfilet an Whiskeyrahmsauce

Schalotte, Rinderfilet, Senf, Whiskey, Butter, Kalbsfond, Ketchup, Worcestershiresauce, Tabasco, Rahm.

Chalota, carne, mostarda, uísque, manteiga, caldo de vitela, ketchup, molho Worcestershire, Tabasco, creme.

R\$ 35

Risotto alla milanese

Reis, Schalotte, Butter, Weißwein, Safranfäden, Butter, kalte, Parmesan, Salz und Pfeffer.

Arroz , chalotas, manteiga, vinho branco, açafrão, manteiga fria, Parmesão, sal e pimenta.

R\$ 35

Schwelgen als Vagabund

Deleite-se como um mendigo

Aloha-Quarkmäusle

Mehl, Magerquark, Zucker, Vanillezucker, Zitrone, Zimt.

Farinha, leite desnatado queijo cottage, açúcar, açúcar de baunilha, limão, canela.



R\$ 35

Altbaerlis

Cremeschnitte

Blätterteig, Vanille Geschmack, Puddingpulver, Milch,

Zitrone

Massa folhada, baunilha, creme em pó, leite, limão.

R\$ 35

Trinken wie ein Deutscher

Beba como um alemão

Weine

(Vinhos)



Riesling
Müller-Thurgau
Silvaner
Bacchus

R\$ 20

Biere

(Cervejas)



Alt
Bock
Dunkel
Kölsch
Weizenbier

R\$ 10

In Deutschland war der Wiederaufbau in den Diskussionen im späten neunzehnten Jahrhundert, als es die ersten Gespräche für die Errichtung einer neuen Theorie der Erbe nahm. Mit Romantik hatte in der Vergangenheit gewachsen Interesse, vor allem im Mittelalter, und die Erhaltung von historischen Gebäuden Restaurierung gewann noch mehr an Bedeutung. Die Hohkönigsburg ist das bedeutendste Beispiel für den Widerspruch zwischen Rekonstruktion und moderner Erbe Theorie, die im späten neunzehnten Jahrhundert entstanden.

Expressionismus stammt aus einer Reaktion bis zum Impressionismus. Im Gegensatz zu den Impressionisten, die im Bildraum suchten die „Eindruck“ der Welt um sie herum zu vermitteln suchten die Expressionisten seine eigene innere Welt zu repräsentieren, einen „Ausdruck“ von ihren eigenen Gefühlen. Die Linie und Farbe verwendet werden, mit Symbolik emotional und geladen zu bilden. In der Entstehung des Expressionismus, war ein wichtiger Faktor die Ablehnung des Positivismus, Szentismus des Fortschritts, wobei der Glaube an den unbegrenzten Möglichkeiten der menschlichen basierte auf Wissenschaft und Technologie.

Wir hoffen, dass das Hohkönigsburg Restaurant eine Wiederherstellung seines Gefühls für Deutschland ist, während die Integrität der Nahrung zu erhalten und machen Sie wie ein Deutschen zu Hause fühlen.



HOHKÖNISBURG RESTAURANT

