

Liebe Patientin, lieber Patient,

mit unseren Menüempfehlungen möchten wir Ihnen auch aus kulinarischer Sicht den Aufenthalt in unserem Haus so angenehm wie möglich gestalten. Darum legen wir bei der Zusammenstellung der Speisen großen Wert auf eine sorgfältige Zubereitung und hochwertige Produkte. In dieser Karte finden Sie ein umfangreiches Speisen- und Getränkeangebot, um sich selbst Ihr Wunschmenü zusammenzustellen. Am Nachmittag verwöhnen wir Sie mit Heißgetränken nach Wunsch und einer täglich wechselnden Auswahl an Kuchen oder Gebäck. Bei notwendiger Sonderkost, aufgrund spezieller Krankheitsbilder, sind Ihnen unsere Ernährungs- und Diabetesberater selbstverständlich gerne behilflich. Falls medizinische Erfordernisse Ihrer Menüwahl entgegenstehen, passen unsere Fachleute Ihr Menü entsprechend an.

Die Minibar in Ihrem Zimmer befüllen wir Ihnen mit einer Getränkeauswahl, welche wir gerne täglich auffrischen. Außerdem versorgen wir Sie täglich mit frischem Obst der Saison und einer Tageszeitung. Bitte teilen Sie uns hierzu Ihre Wünsche mit und wählen aus unserem umfangreichen Zeitungsangebot.

Als Patient unserer privita-Station steht Ihnen zusätzlich noch die privita-Patientenlounge zur Verfügung. Hier haben Sie und Ihre Besucher die Möglichkeit, sich mit verschiedenen Getränken, Obst oder Snacks zu versorgen.

Bei Fragen, Wünschen oder Anregungen wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter/innen. Wir hoffen, mit diesem Angebot Ihren Geschmack zu treffen und wünschen Ihnen eine gute und baldige Genesung.

Ihr Küchenteam

Unsere Markenpartner

Sie haben es in der Lounge oder in der Minibar sicher schon gesehen: Wir bieten Ihnen ausschließlich hochwertige Markenprodukte an. Egal, ob bei Getränken, Snacks, Brotbelag oder Joghurt - nur bekannte Namen renommierter Hersteller sind uns gut genug. Frisches Obst und Gemüse kaufen wir nur bei uns persönlich bekannten Händlern.

Das entspricht unserer Qualitätsphilosophie.

„Qualitativ hochwertige Medizin in angenehmer Umgebung!“

Das ist unser Versprechen, das wir Ihnen bei der Inanspruchnahme von Wahlleistungen geben. Unsere Markenpartner unterstützen uns dabei z.B.:

Arla, Alpenhain, Bauer, Becel, Bonbel, frischli, riha / WeserGold, Heinz, Jacobs-Douwe Egberts, Kellogg's, Kühne, Langnese, MILRAM, Meggle, Meßmer, Müller, Nutella, Philadelphia, Schwartau.



Frühstück

Brot und Brötchen

Verschiedene Brötchensorten

Weizen-, Roggen-, Mehrkorn- oder Kürbiskernbrötchen

Verschiedene Brotsorten

Vollkorn-, Misch-, Weiß-, Sonnenblumen- oder Mehrkornbrot

Croissant oder Laugenbrezel

Brotbelag

Butter oder Margarine

Auswahl an verschiedenen süßen Aufstrichen

Konfitüre (Sauerkirsche, Himbeere, Erdbeere, Aprikose), Pflaumenmus, Honig, Nutella

Täglich wechselnde Auswahl an Aufschnitt und Schinken

Schweinebraten, italienische Salami, Katenschinken, Schwarzwälder Schinken, Hähnchenbrust, Putengrillwurst, grobe Leberwurst

Täglich wechselnde Auswahl an Käse

Bonbel, Havarti, Bergkäse, Camembert, Philadelphia, Frischkäse Natur, Samsøe, Pfefferkäse, Brie

Täglich wechselnde Auswahl an vegetarischem Brotbelag

Camembert Creme, vegetarischer Aufstrich, Kräuterquark



Cerealien, Vitamine und Co.

Frühstücksflocken

Müsli, Cornflakes

Obst

Frischobst der Saison, Fruchtmus

Milchprodukte

Naturjoghurt, Fruchtojoghurt, Pudding, Kakao Drink

Sie können alle Komponenten nach Herzenslust kombinieren oder Sie wählen einfach einen unserer zusammengestellten Frühstücksteller aus.

Süßer Frühstücksteller

Konfitüre nach Wahl, Honig, Nutella

Herzhafter Frühstücksteller

Schwarzwälder Schinken, Bergkäse, Frischkäse



Mittagessen

Vorspeisen

1. Tomate-Mozzarella

mit Balsamico-Dressing und Basilikum

2. Bulgur-Salat

mit Zucchini, Auberginen, Oliven und Hirtenkäse

3. Salatteller der Saison mit Dressing

(Joghurt-, Italian-, French-Dressing),
wahlweise mit gekochtem Schinken, Käsestreifen, Croutons

4. Tomatensuppe

5. Gemüsebrühe mit Grießklößchen



Sterne Koch Thomas Martin



*“Einfachheit
auf höchstem
Niveau”*

Liebe Patientin, lieber Patient,

ich bin Thomas Martin und seit über 20 Jahren Küchenchef im mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichneten Jacobs Restaurant an der Hamburger Elbchaussee. Mein Küchenstil ist gradlinig und schnörkellos. In meiner Küche im Jacobs lege ich großen Wert auf frische Zutaten und einen klaren Geschmack, der durch intensive Saucen getragen wird.

Ich freue mich, Sie während Ihres Aufenthalts mit meinen Kreationen verwöhnen zu dürfen. Genießen Sie die Abwechslung! Wenn es mir gelingt, ein kleines Lächeln auf Ihr Gesicht zu zaubern, weil Ihnen der Anblick, Geruch und der Geschmack der Gerichte gefällt, habe ich mein Ziel erreicht: Sie zufriedener zu machen und meinen Beitrag zu leisten, dass Sie sich umsorgt und gut aufgehoben fühlen. Auch hier im Krankenhaus.

**Guten Appetit wünscht
Ihr Thomas Martin**

Hauptgänge Thomas Martin

Rezepturen von Sterne Koch Thomas Martin



**6. Zweierlei von der Bauernente
mit Karotten-Ingwerpüree, Mairübchen und Pak-Choi**
Saftige geschmorte Entenkeule und feine Würfel Entenfleisch in brauner Sauce, pikantes Karotten-Ingwerpüree mit glasierten Mairübchen und Pak-Choi-Gemüse



**7. Curry von Edelfischen und Scampi
mit orientalischem Reis und lackierter Aubergine**
Lachs, Weißfisch und Scampi in würziger Currysauce, orientalisches Reis mit Mandeln und Rosinen, dazu in Soja eingelegte gegarte Auberginen



**8. Gemüsevariation mit weißer Buttersauce
Paprikapüree und Kartoffel-Schnittlauchstampf**
Zarte, glasierte, zweierlei farbige Karotten, grüner Spargel, feine Zuckerschoten, Paprikapüree und Kartoffel-Schnittlauchstampf auf einer pikanten weißen Buttersauce

Hauptgänge



9. Rinderbraten

in Pfeffersauce mit Romanesco und Kartoffelrösti



10. Hühnergeschnetzeltes

mit Brokkoli und Spargel, dazu Fettuccini-Nudeln



11. Schweinerückensteak

mit Champignonsauce, Mischgemüse aus Romanesco, Karotten, grünen und weißen Bohnen, dazu Kartoffelrösti



12. Dreierlei Pasta

Gnocchi mit Käsesauce, Penne-Nudeln mit Basilikumsauce und mit Ricotta gefüllte Nudelröllchen, dazu würziger Tomatensauce "Arrabiata"



13. Fischröllchen

in Safransauce mit Karotten und Kartoffelgratin



14. Rinderroulade

(gefüllt mit Speck und Zwiebeln)
mit Rotkohl und Kartoffelpüree



15. Schweinefilet in Pumpenickelkruste

auf Kräutersauce, Karotten
und Kartoffelgratin

Desserts

16. Schokoladen-Mousse

17. Panna cotta Erdbeercreme

18. Beerengrütze mit Vanillasauce

19. Obstsalat



privita-Lounge

Kaffee und Kaffeespezialitäten, Heiß- und Kaltgetränke

Täglich wechselndes Kuchenangebot

Süßigkeiten und Knabbereien

Chips
Erdnüsse
Milky Way, Mars, Twix
Balisto
Salzbrezel

Obstkorb

Apfel
Banane
Birne
Kiwi
Saisono Obst

Zeitschriften / Tageszeitungen

Regionale und überregionale Tageszeitung
Bildzeitung
Magazine
TV-Magazin



Abendessen

Brotangebot

Verschiedene Brotsorten
Vollkorn-, Misch-, Weiß-, Sonnenblumen- oder Mehrkornbrot

Brotbelag

Butter oder Margarine

Täglich wechselnde Auswahl an Aufschnitt und Schinken
Italienische Salami, Hähnchenbrust, Putengrillwurst, Geflügelsalami,
Schweinebraten, Kalbsleberwurst, Krustenschinkenbraten, Landhaussalami,
Schwarzwälder Schinken, Katenschinken, gekochter Schinken

Täglich wechselnde Auswahl an Käse
Bergkäse, Havarti, Brie, Pfefferkäse, Philadelphia Frischkäse mit Kräutern

**Täglich wechselnde Auswahl an
vegetarischem Brotbelag**
Camembert Creme, vegetarischer Aufstrich,
Kräuterquark



**Sie können alle Komponenten nach Herzenslust kombinieren
oder Sie wählen einfach einen unserer zusammengestellten
Abendbrotteller aus.**

Gemischte Vespervariation

Putengrillwurst, Bergkäse, Geflügelsalami, Gewürzgurke

Käseteller

Havarti, Brie, Pfefferkäse, Philadelphia Frischkäse mit Kräutern, Trauben

Schinkenplatte

Schwarzwälder Schinken, Katenschinken
und gekochter Schinken
mit Mixed Pickles und Senf



Rustikale Vespervariation

Krustenschinkenbraten, Landhaussalami, grobe Leberwurst, Essiggurke

Salat

Feinkostsalate

Fleischsalat, Geflügelsalat, Eiersalat, Heringssalat, Nudelsalat, Kartoffelsalat

Salat der Saison

(mit Joghurt-, Italian- oder French-Dressing)
wahlweise mit gekochtem Schinken, Käsestreifen, Croutons

Tomate-Mozzarella

mit Balsamico-Dressing und Basilikum



Weitere Auswahlmöglichkeiten

Minifrikadellen

wahlweise mit Ketchup oder Senf

Gemüsefrikadelle

mit Kräuterdip

Milchprodukte

Fruchtjoghurt, Vanilla Drink

Obst

Frischobst der Saison, Fruchtmus



Getränkemkarte

Kaffee und Kaffeespezialitäten

Milchkaffee
Cappuccino
Latte macchiato
Espresso



Teesorten

Darjeeling
Grüner Tee
Kräutertee
Pfefferminztee
Roibuschtee
Früchtetee
Kamillentee
Fencheltee

Mineralwasser
medium oder naturell

Säfte
Apfel
Orange
Schwarze Johannisbeere
Tomate



Softgetränke
Coca Cola (classic, zero)
Fanta
Sprite

Unser Ziel ist es, dass unsere Patientinnen und Patienten mit unserem Service rundum zufrieden sind.

Haben Sie dennoch Fragen, Wünsche oder Anregungen zu unserem Gesamtverpflegungskonzept, kontaktieren Sie uns gern unter folgender E-Mail-Adresse:

wahlleistungskonzept@asklepios.com

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit.

Legende

Unsere Mahlzeiten werden hergestellt in einer Küche, in der auch Erdnüsse verarbeitet werden.

Nähere Informationen zu den Nährwerten, Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie von unserem Service- oder Küchenteam.

Bitte sprechen Sie uns an.



Vegetarisch



Rind/Schwein



Rindfleisch



Fisch



Schweinefleisch



Geflügel

