

# Hotter Schlosskrug

Hotel | Restaurant

**Ofenfrisches Kräuterbaguette,**  
einfach so mit Aioli  
*dreifünfzig*

**Gebratene Garnelen (4 Stück)**  
mit Aioli und Kräuterbaguette  
*zwölfünfzig*

**Frische Bratwurst**  
**vom Duroc Bio Schwein,**  
an Kartoffel-Feldsalat mit Preiselbeeren  
*zwölfünfzig*

**Rinderkraftbrühe**  
mit Markklößchen, Gemüse und Eierstich  
*sechsfünfzig*

**Cremesüppchen**  
von der Strauchtomate  
mit Basilikumsahne und Toppinky  
*sechsnunzig*

**Portion Cataplana**  
Portugiesischer Fischeintopf  
mit Lachs, Barsch, Garnele, Muscheln  
und reichlich Einlage, Baguette  
*vierzehnfünfzig*  
*achtfünfzig (als Vorspeise)*

**Sommerliche Blattsalate**  
mit Tomate, Paprika, Gurke und Sprossen  
in feiner Kräutervinaigrette  
mit gebratenen Streifen von der Putenbrust  
und Baguette  
*fünfzehnfünfzig*

**Sekundensteak vom Angus Rind,**  
auf mariniertem Rucola  
mit Kirschtomaten und Parmesan,  
gebratenen Pilzen  
Kräuterbaguette  
*zwanzigfünfzig*

**Matjesfilet,**  
mit Speckstippe,  
grünen Bohnen und knusprigen  
Bratkartoffeln  
*vierzehn*

**Handgemachte Teigtaschen**   
gefüllt mit Mozzarella &  
sonnengetrockneten Tomaten  
auf Tomaten-Basilikum-Sugo  
Rucola und Parmesan  
*fünfzehn*

**Gelbes Thai Curry**   
mit Paprika, Möhren, möglich  
Rote Bete, Spitzkohl,  
gebratenen Streifen von der Putenbrust  
und Fusilloni  
*fünfzehnfünfzig*

# Hotter Schlosskrug

Hotel | Restaurant

**Gebratenes Filet vom Zander**  
auf handgemachten Bandnudeln mit  
Zucchinistreifen und Kirschtomaten  
in Olivenöl geschwenkt  
*zweiundzwanzigfünfzig*

**Medaillons vom Schweinefilet**  
**im Speckmantel,**  
auf Pfefferrahmsauce  
Mini Rösti und  
Blattsalate in Vinaigrette  
*achtzehnneunzig*

**Holter Krüstchen**  
Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken  
mit gebratenen Pilzen,  
an knackigen Salaten in feiner  
Vinaigrette,  
serviert mit knusprigen Bratkartoffeln  
*fünfzehnneunzig*

**Original Wiener Schnitzel**  
**vom Kalbsrücken,**  
mit Speckböhnchen  
und knusprigen Bratkartoffeln  
*zwanzigfünfzig*

Über Allergene und Zusatzstoffe  
informieren wir gerne persönlich  
und in einer separaten Speisekarte

**Maishähnchenbrust**  
auf gebratenem mediterranen Gemüse  
& handgemachten Gnocchi  
*neunzehnfünfzig*

**Piccata von der Hähnchenbrust,**  
in Ei-Parmesanhülle  
auf pikantem Tomatensugo  
handgemachten Bandnudeln  
Salate in Kräutervinaigrette  
*siebzehnfünfzig*

**Rumpsteak vom Angus Rind**  
mit Schmorzwiebeln  
und hausgemachter Kräuterbutter  
Speckböhnchen  
Steakhouse-Kartoffelspalten  
*fünfundzwanzigfünfzig*

**Rinderfilet vom Angus Rind**  
mit gebratenen Pilzen,  
Bratkartoffeln  
und Salaten der Saison  
*neunundzwanzigfünfzig*