

Hotter Schlosskrug

Hotel | Restaurant

Ofenfrisches Kräuterbaguette,
einfach so mit hausgemachter Aioli
vierfünfzig

Gebratene Garnelen (4 Stück)
mit hausgemachter Aioli | Kräuterbaguette
dreizehnfünfzig

Rinderkraftbrühe
mit Markklößchen, Gemüse und Eierstich
sechsnunzig

Cremesüppchen von frischen Pfifferlingen
mit Gartenkräutern und Kräuterbaguette
siebenfünfzig

Portion Cataplana
Portugiesischer Fischeintopf
mit Lachs, Barsch, Garnele, Muscheln und reichlich Einlage,
Baguette
fünfzehnfüfzig
zehnfüfzig (als Vorspeise)

Hotter Schlosskrug

Hotel | Restaurant

Große Ofenkartoffel

*mit Kräuterschmand und gebratenen Pfifferlingen
im Salatnest serviert
fünfzehnfünfzig*

Handgemachte Teigtaschen

*gefüllt mit getrockneten Tomaten, Mozzarella & Basilikum
Tomaten-Basilikum-Sugo
Rucola | Parmesan
fünfzehn*

Handgemachte Teigtaschen

*gefüllt mit Ricotta und Pfifferlingen
serviert mit gebratenen Pfifferlingen und Rucola
achtzehnfünfzig*

Sommerliche Salate der Saison

*mit Paprika | Tomaten | Gurken | Sprossen
Kräutervinaigrette
gebratene Hähnchenbrust & Pilze
sechzehnneunzig*

Holter Schlosskrug

Hotel | Restaurant

Holter Krüstchen

*Panierte Schnitzel vom Schweinerücken | gebratene Pilze,
knackige Salate in feiner Vinaigrette,
knusprige Bratkartoffeln
sechzehnneunzig*

Medaillons vom Schweinefilet im Speckmantel,
*feine Pfefferrahmsoße | Mini-Rösti
Blattsalate in Kräutervinaigrette
neunzehnfünfzig*

Original Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken,
*Zitrone | Kapern | Sardellen
Speckböhnchen | knusprige Bratkartoffeln
dreißundzwanzig*

Gebratene Maishähnchenbrust
*auf handgemachten Kartoffelgnocchi
mit frischen Pfifferlingen und Zucchinistreifen in Olivenöl geschwenkt
zweiundzwanzigfünfzig*

Hotter Schlosskrug

Hotel | Restaurant

Gelbes Thai Curry

*mit Paprika | Möhren | Rote Bete | Spitzkohl,
gebratenen Streifen von der Putenbrust
und Fusilloni
siebzehn*



möglich

Kotelett vom Duroc Bio Schwein

*mit gebratenen Pfifferlingen
Rosmarinkartoffeln
zweiundzwanzigfünfzig*

Filetsteak vom Angus Rind

*Balsamico – Champignons mit Schalotten
Steakhouse Kartoffelspalten | Salate in Kräutervinaigrette
einunddreißigfünfzig*

Gebratenes Filet vom Zander

*auf handgemachten Bandnudeln
mit Trockentomaten und Oliven in Olivenöl geschwenkt
Chorizorahm
zwanzigfünfzig*

Matjesfilet

*mit Speckstippe
Grüne Bohnen | Bratkartoffeln
fünfzehnfünfzig*

Hotter Schlosskrug

Hotel | Restaurant

Limetten Panna cotta

mit Himbeersoße | Haselnusskrokant
sieben

Klassische Mousse au chocolate

mit Beeren
sieben

Beerencrumble

mit Vanille-Schmand-Sahnecreme
sechsfünfzig

Affogato

1 Kugel Vanilleeis mit heißem Espresso übergossen
dreineunzig

Eiskalter Genuss

1 Kugel Bourbon Vanilleeiscreme „Etzerodt“
mit feiner Himbeersoße
dreineunzig

1 Kugel Bourbon Vanilleeiscreme
mit hausgemachtem Eierlikör aufgegossen
dreineunzig

1 Kugel Schokoladeneis
mit Baileys Irish Cream aufgegossen
dreineunzig