

# 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*

**Rosen vom Räucherlachs**  
mit Honig-Dill-Senfsoße  
knusprigen Reibeplätzchen  
*fünfzehn*  
*zwölfünfzig (Vorspeise)*

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

**Cremesüppchen vom Muskatkürbis**  
mit Kürbiskernpesto und Kräuterbaguette  
*sechsneunzig*

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

**Handgemachte Schwarze Tortelloni**  
gefüllt mit Krustentiermousse  
auf Safranrahm  
mit gebratenen Garnelen  
*siebzehnfünfzig*

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

**Herbstliche Blattsalate**  
mit Tomate, Paprika, Gurke und Sprossen  
in feiner Kräutervinaigrette  
mit gebratenen Pilzen  
Kräuterbaguette  
*sechzehnfünfzig*

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

# Hotter Schlosskrug

Hotel | Restaurant

**Mini Haxe**  
auf Rahmsauerkraut  
Malzbiersoße & Risolékarkartoffeln  
*fünfzehnfünfzig*

**Medaillons vom Schweinefilet**  
**im Speckmantel,**  
auf Pflaumen-Chili-Ingwersoße  
Mini Rösti und  
Blattsalate in Rahmdressing  
*neunzehnfünfzig*

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

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

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

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

**Rosa gebratene Lammfilets**  
auf mediterranen Gemüsen  
Rosmarinjus  
Kartoffelgratin  
*zweiundzwanzigfünfzig*

**Löffelart geschmorte Ochsenbäckchen**  
in Rotwein-Gemüsetunke,  
glasierter Spitzkohl mit Möhrenblümchen  
Risolékartoffeln  
*neunzehnfünfzig*

**Rumpsteak vom Angus Rind**  
mit Senfzwiebeln gratiniert  
Speckböhnchen  
Steakhouse-Kartoffelspalten  
*sechsundzwanzigfünfzig*

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