

Hotter Schlosskrug

Hotel | Restaurant

Ofenfrisches Kräuterbaguette, einfach so mit hausgemachter Aioli
fünffünfzig

Gebratene Garnelen (4 Stück),
mit hausgemachter Aioli | Kräuterbaguette
fünfzehnfünfzig

Lachsburger
mild geräucherter Lachs | knusprige Reibepätzchen
Kräuterschmand
vierzehnfünfzig
neunzehn als Bistrotgericht

Rinderkraftbrühe
Markklößchen | Gemüse | Eierstich
acht

Cremesüppchen vom Bärlauch
Tatar vom Räucherlachs | Kräuterbaguette
neun

Hotter Schlosskrug

Hotel | Restaurant

Portion Cataplana

*Portugiesischer Fischeintopf
mit Lachs, Barsch, Garnele, Muscheln
und reichlich Einlage, Baguette
achtzehn*

dreizehnfünfzig (als Vorspeise)

Hausgemachte

Rote-Bete-Linsen-Spinatbratlinge

*warmer Linsensalat | herzhafter Senfdip
Pommes frites von der Süsskartoffel
neunzehn*

Handgemachte Teigtaschen

*gefüllt mit Ricotta und Trockentomaten,
serviert auf pikantem Tomatensugo | Rucola
siebzehnfüfzig*

Handgemachte Tortelloni

*gefüllt mit feiner Mousse
vom grünen Spargel & Ricotta
auf gebratenen grünen und weißen Spargel
einundzwanzigfüfzig*

Hotter Schlosskrug

Hotel | Restaurant

Holter Krüstchen

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

Medaillons vom Schweinefilet im Speckmantel,

*Pflaumen-Chili-Ingwersoße | Mini-Rösti
Blattsalate in Rahmdressing
dreißigfünzig*

Original Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken,

*Zitrone | Preiselbeersenf
Speckböhnchen | knusprige Bratkartoffeln
siebenundzwanzig*

Lammrücken, „zart rosa gegart“

*unter der Trockentomaten-Kräuterkruste
Rosmarinjus | Tomatisierte grüne Bohnen | Kartoffelgratin
dreißigfünzig*

Hotter Schlosskrug

Hotel | Restaurant

Filetsteak vom Angus Rind

mit gebratenen Pilzen und hausgemachter Kräuterbutter

Potatoe Wedges | Salate in Kräutervinaigrette

achtunddreißigfünzig (200 Gramm)

zweiunddreißigfünzig (150 Gramm)

Portion von der knusprigen Ente

eigene Soße | Preiselbeerapfel,

hausgemachte Kartoffelklöße | Rotkohl

sechszwanzigfünzig

Filet vom Seesaibling, gebraten

auf handgemachten Tortelloni, gefüllt mit feiner Mousse

vom grünen Spargel & Ricotta

auf gebratenen grünen und weißen Spargel

einunddreißigfünzig

Ganze Gebratene Forelle,

zerlassene Butter, Salzkartoffeln

Salate der Saison in Kräutervinaigrette

vierundzwanzigfünzig

Hotter Schlosskrug

Hotel | Restaurant

„Coupe Denmark“, der Klassiker

Zart schmelzendes Bourbon Vanilleeis
mit heißer Schokoladensauce und Sahne
neun

Hausgebackener Cheese Cake

mit Sanddorn-Quark-Orangeneiscreme
neun

Rosmarin Panna cotta

Haselnusskrokant / Beerenfrüchte
neun

Creme Brulée von der Tonka Bohne

mit frischen Früchten
neun

Affogato

1 Kugel Vanilleeis mit heißem Espresso übergossen
vierfünfzig

Eiskalter Genuss

1 Kugel Bourbon Vanilleiscreme „Etzerodt“
mit feiner Himbeersauce
vierfünfzig

1 Kugel Bourbon Vanilleiscreme
mit hausgemachtem Eierlikör aufgegossen
vierfünfzig

1 Kugel Schokoladeneis mit Baileys Irish Cream aufgegossen
vierfünfzig