

Hotter Schlosskrug

Ofenfrisches Kräuterbaguette, einfach so mit hausgemachter Aioli
fünffünfzig

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

Sonnengeküsste Blattsalate
in Apfel-Balsamicovinaigrette
mit karamellisierten Nüssen & Sonnenblumenkernen,
Fetawürfel und Kräuterbaguette
neunzehnfünfzig
sechzehn als Vorspeise

Hirtenkäse aus dem Ofen
an Tomaten-Feldsalat in Dijonsenf-Honig-Vinaigrette | Baguette
siebzehnfünfzig / dreizehnfünfzig als Vorspeise

Rinderkraftbrühe
Markklößchen | Gemüse | Eierstich
neun

Cremesüppchen vom Bärlauch
mit Kartoffel-Gemüsebällchen
neunfünfzig

Hotter Schlosskrug

Portion Cataplana

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

vierzehn (als Vorspeise)

Hausgemachte Rote-Bete-Linsen-Spinatbratlinge

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

Handgemachte Tortelli, gefüllt mit Burratta

*auf pikantem Tomatensugo
mit panierten Zucchinischeiben
neunzehn*

Gelbes Linsencurry

*Brokkoli | Möhren | Paprika | Spitzkohl
Basmatireis
neunzehnfünfzig*

Holter Schlosskrug

Geschmorte Kaninchenkeule

mit Aprikosen und Datteln in Marsalasoße

Petersilienwurzelpürrée

Salate in Rahmdressing

dreiundzwanzigfünfzig

Holter Krüstchen

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

zweiundzwanzigfünfzig

Medaillons vom Schweinefilet im Speckmantel

Pfefferrahmsoße

Miniröstis

Salate der Saison in feiner Kräutervinaigrette

fünfundzwanzigfünfzig

Original Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken,

Preiselbeersenf

Speckböhnchen | knusprige Bratkartoffeln

achtundzwanzigfünfzig

Filetsteak vom Angus Rind

mit gebratenen Pilzen und hausgemachter Kräuterbutter

Pommes Frites | Salate in Kräutervinaigrette

neununddreißigfünfzig (200 Gramm)

dreiunddreißigfünfzig (150 Gramm)

Hotter Schlosskrug

Lammrücken, „zart rosa gegart“
unter der Trockentomaten-Kräuterkruste
Rosmarinjus | Tomatisierte grüne Bohnen | Kartoffelgratin
dreißigfünfzig

Portion von der knusprigen Ente
eigene Soße | Preiselbeerapfel,
hausgemachte Kartoffelklöße | Rotkohl
achtundzwanzigfünfzig

Gebratene Hähnchenbrust vom Kikok-Huhn,
mit Kräutermousse gefüllt
an handgemachten Gnocchi mit Kirschtomaten
in Bärlauchrahm
Salate der Saison
sechszwanzigfünfzig

Ganze gebratene Forelle, ohne Gräten
mit Mandelbutter und Zitrone
Butterkartoffeln,
Salate der Saison in Kräutervinaigrette
fünfundzwanzigfünfzig

Filet vom Saibling
auf gebratenem grünem Spargel
Kartoffelstampf
Bärlauchhollandaise
dreißigfünfzig

Hotter Schlosskrug

Desservariation

Weißer Mousse au chocolate

Himbeerparfait

Schoko-Beerentarte

zehnfünfzig

Crème Brûlée von der Tonka Bohne

mit frischen Früchten

neunfünfzig

Dreierlei hausgemachte Parfaits

auf Fruchtsoßenspiegel mit Karamellchip

neunfünfzig

Coupe Denmark

Cremiges Bourbon Vanilleeis

mit warmer Schokoladensauce und Sahnehaube

neunfünfzig

Affogato

1 Kugel Vanilleeis mit heißem Espresso übergossen

fünffünfzig

Eiskalter Genuss

1 Kugel Bourbon Vanilleiscreme „Etzerodt“

mit feiner Himbeersauce

fünffünfzig

1 Kugel Bourbon Vanilleiscreme

mit hausgemachtem Eierlikör aufgeossen

fünffünfzig

1 Kugel Schokoladeneis mit Baileys Irish Cream aufgeossen

fünffünfzig