

Hotter Schlosskrug

Hotel | Restaurant

Ofenfrisches Kräuterbaguette, einfach so mit hausgemachter Aioli
vierfünfzig

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

Lachsburger
mild geräucherter Lachs mit knusprigen Reibplätzchen
und Kräuterschmand
dreizehnfünfzig
siebzehnfünfzig als Bistrotgericht

Rinderkraftbrühe
Markklößchen | Gemüse | Eierstich
siebenfünfzig

Cremesüppchen von frischen Pfifferlingen
Gartenkräuter | Kräuterbaguette
achtfünfzig

Portion Cataplana
Portugiesischer Fischeintopf
mit Lachs, Barsch, Garnele, Muscheln
und reichlich Einlage, Baguette
siebzehn

zwölfünfzig (als Vorspeise)

Hotter Schlosskrug

Hotel | Restaurant

Hirtenkäse aus dem Ofen

*an Tomaten-Feldsalat in Dijonsenf-Honig-Vinaigrette | Baguette
vierzehn / eiffünfzig als Vorspeise*

Hausgemachte

Rote-Bete-Linsen-Spinatbratlinge

warmer Linsensalat | herzhafter Senfdip

Pommes frites von der Süsskartoffel

siebzehnfünfzig

Handgemachte Teigtaschen

gefüllt mit getrockneten Tomaten, Mozzarella & Basilikum

Tomaten-Basilikum-Sugo

Rucola | Parmesan

sechzehnfüfzig

Gelbes Thai Curry

mit Paprika | Möhren | Rote Bete | Spitzkohl

gebratenen Streifen von der Putenbrust

und Fusilloni

siebzehn



• möglich •

Holter Schlosskrug

Hotel | Restaurant

Holter Krüstchen

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

Pfifferlingskrüstchen

einundzwanzigfünfzig

Metzgerstück vom Neuseeländischen Weiderind etwa 220 Gramm

auf Zwiebelrahm mit getrockneten Tomaten

Pommes frites von der Süßkartoffel

dreißigfünfzig

Medaillons vom Schweinefilet im Speckmantel,

feine Pfefferrahmsoße | Mini-Rösti

Blattsalate in Kräutervinaigrette

einundzwanzigfünfzig

Original Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken,

Zitrone | Kapern | Sardellen

Speckböhnchen | knusprige Bratkartoffeln

fünfundzwanzig

Hotter Schlosskrug

Hotel | Restaurant

Filetsteak vom Angus Rind

mit gebratenen Pilzen und hausgemachter Kräuterbutter

Potatoe Wedges | Salate in Kräutervinaigrette

vierunddreißigfünfzig (200 Gramm)

sechszwanzigfünfzig (150 Gramm)

Portion von der knusprigen Ente

eigene Soße | Preiselbeerapfel,

hausgemachte Kartoffelklöße | Rotkohl

vierundzwanzigfünfzig

Löffelart geschmorte Ochsenbäckchen

in Rotwein-Gemüsetunke

glasierter Spitzkohl & Möhrenblümchen

Rosmarinkartoffeln

vierundzwanzigfünfzig

Filet vom Steinbeisser,

handgemachte Bandnudeln

mit gebratenen Pfifferlingen und Zucchiniastreifen

Pfifferlingsrahm

fünfundzwanzigfünfzig

Hotter Schlosskrug

Hotel | Restaurant

„Coupe Denmark“, der Klassiker

*Zart schmelzendes Bourbon Vanilleeis
mit heißer Schokoladensauce und Sahne
acht*

Crème brûlée von der Tonka Bohne

*mit frischen Früchten
achtundfünfzig*

Hausgemachtes Limettenparfait

*marinierte Beeren und Baizer
acht*

Affogato

*1 Kugel Vanilleeis mit heißem Espresso übergossen
dreineunzig*

Eiskalter Genuss

*1 Kugel Bourbon Vanilleiscreme „Etzerodt“
mit feiner Himbeersauce
dreineunzig*

*1 Kugel Bourbon Vanilleiscreme
mit hausgemachtem Eierlikör aufgegossen
dreineunzig*

*1 Kugel Schokoladeneis
mit Baileys Irish Cream aufgegossen
dreineunzig*

Hotter Schlosskrug

Hotel | Restaurant

Sommerliche Salate der Saison

mit Paprika | Tomaten | Gurken | Sprossen
Basilikum – Aprikosendressing | Gebratene Hähnchenbrust
achtzehnzeunzig

Sommerliche Salate der Saison

mit Paprika | Tomaten | Gurken | Sprossen
Kräutervinaigrette | Gebratene Pfifferlinge
achtzehnzeunzig

Handgemachte Teigtaschen

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

Glutenfree mit
handgemachten
Bandnudeln

Sekundensteaks vom Angus Rind

auf mariniertem Rucola mit gehobeltem Parmesan
gebratenen Pilzen und Kräuterbaguette
zweiundzwanzigfünfzig

Matjesfilet mit Speckstippe

Grüne Bohnen | Bratkartoffeln
fünfzehnfünfzig

Sommerwein „Glückslos“

Scheurebe & Sauvignon Blanc
Christian Bamberger – Nahe
fruchtig-knackig-würzig
Glas - sieben

Flasche - fünfundzwanzigfünfzig