

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 Reibplätzchen
Kräuterschmand
vierzehnfünfzig
neunzehn als Bistrotgericht

Rinderkraftbrühe
Markklößchen | Gemüse | Eierstich
acht

Zweifarbigen Süsschen von der Petersilie
mit Kräuterbaguette
neun

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

dreizehnfünfzig (als Vorspeise)

Hotter Schlosskrug

Hotel | Restaurant

Hirtenkäse aus dem Ofen

*an Tomaten-Feldsalat in Dijonsenf-Honig-Vinaigrette | Baguette
sechzehnfüfzig / zwölffüfzig als Vorspeise*

Hausgemachte

Rote-Bete-Linsen-Spinatbratlinge

warmer Linsensalat | herzhafter Senfdip

Pommes frites von der Süsskartoffel

neunzehn

Handgemachte Schwarze Teigtaschen

gefüllt mit feiner Mousse vom Wildlachs

Hummerrahm | gebratenes Zanderfilet

zwanzigfüfzig

Handgemachte Teigtaschen

gefüllt mit Ricotta und Trockentomaten,

serviert auf pikantem Tomatensugo | Rucola

siebzehnfüfzig

Hotter Schlosskrug

Hotel | Restaurant

Hotter Krüstchen

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

Feines Geschnetzeltes vom Hirsch

*Preiselbeerrahm | Rosenkohl | Pilze
hausgemachte Butterspätzle
fünfundzwanzigfünfzig*

Medaillons vom Schweinefilet im Speckmantel,

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

Original Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken,

*Zitrone | Kapern | Sardellen
Speckböhnchen | knusprige Bratkartoffeln
siebenundzwanzig*

Löffelart geschmorte Ochsenbäckchen

*Rotwein-Gemüsetunke
Spitzkohl mit Möhrenblümchen | Risoléekartoffeln
sechszwanzigfünfzig*

Hotter Schlosskrug

Hotel | Restaurant

Filetsteak vom Angus Rind

mit gebratenen Pilzen und hausgemachter Kräuterbutter

Potatoe Wedges | Salate in Kräutervinaigrette

achtunddreißigfünfzig (200 Gramm)

achtundzwanzigfünfzig (150 Gramm)

Portion von der knusprigen Ente

eigene Soße | Preiselbeerapfel,

hausgemachte Kartoffelklöße | Rotkohl

sechszwanzigfünfzig

Filet vom Seesaibling, gebraten

auf Raviolacci Cima di Rapa

(Teigtaschen mit wilden Brokkoli und mildem Pecorino gefüllt)

Walnussbutter | Parmesan | Rucola

achtundzwanzigfünfzig

Medaillon vom Skrei

(Winterkabeljau)

auf Kernen von Dicke Bohnen mit Shiitake Pilzen

Proseccorahm | Handgemachte Bandnudeln

dreißigfünfzig

Hotter Schlosskrug

Hotel | Restaurant

„Coupe Denmark“, der Klassiker
Zart schmelzendes Bourbon Vanilleeis
mit heißer Schokoladensauce und Sahne
neun

„Geeister Cappuccino“
mit warmer Schokoladentarte
neun

Crème Brûlée 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 aufgeossen
vierfünfzig

1 Kugel Schokoladeneis mit Baileys Irish Cream aufgeossen
vierfünfzig