

Hotter Schlosskrug

*Ofenfrisches Kräuterbaguette, einfach so mit hausgemachter Aioli
fünffünfzig*

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

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

*Lachsburger
mild geräucherter Lachs | knusprige Reibeplätzchen
Kräuterschmand
neunzehn
vierzehnfünfzig als Vorspeise*

*Rinderkraftbrühe
Markklößchen | Gemüse | Eierstich
neun*

*Cremesüppchen vom jungen Lauch
mit Kartoffel-Gemüsebällchen
neunfünfzig*

Hotter Schlosskrug

Hirtenkäse aus dem Ofen

*an Tomaten-Feldsalat in Dijonsenf-Honig-Vinaigrette | Baguette
siebzehnfünfzig / dreizehnfünfzig 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 Zucchini-scheiben
neunzehn*

Gelbes Linsencurry

*Brokkoli | Möhren | Paprika | Blumenkohl | Spitzkohl
Basmatireis
neunzehnfünfzig*

Holter Schlosskrug

Holter Krüstchen

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

Medaillons vom Schweinefilet im Speckmantel

*Pflaumen-Chili-Ingwer- Soße
Miniröstis und Blattsalate in Rahmdressing
fünfundzwanzigfünzig*

Original Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken,

*Preiselbeersenf
Speckböhnchen | knusprige Bratkartoffeln
achtundzwanzigfünzig*

Feines Wildragout mit gebratenen Pilzen

*Preiselbeerapfel | Rosenkohl
hausgemachte Butterspätzle
siebenundzwanzigfünzig*

Filetsteak vom Angus Rind

*mit gebratenen Pilzen und hausgemachter Kräuterbutter
Pommes Frites | Salate in Kräutervinaigrette
neununddreißigfünzig (200 Gramm)
dreiunddreißigfünzig (150 Gramm)*

Hotter Schlosskrug

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

Gebratene Hähnchenbrust vom Kikok-Huhn,
mit Kräutern gespickt
*an handgemachten Bandnudeln
mit Sugo von confierten Kirschtomaten
Salate der Saison
sechszwanzigfünfzig*

Feines Geschnetzeltes vom Hirsch
*in Preiselbeerrahmsoße mit gebratenen Pilzen
Rosenkohl | Basmatireis
siebenundzwanzigfünfzig*

Gebratenes Filet vom Steinbeißer
*auf gestampften Butterkartoffeln
Orangen – Pfefferschaum
Buntes Möhrengemüse
einunddreißigfünfzig*

Hotter Schlosskrug

Desservariation

Weißer Mousse au chocolate

Himbeerparfait

Schoko-Beerentarte

zehnfünfzig

Creme Brullée von der Tonka Bohne

mit frischen Früchten

Halbgefrorenes von der Passionsfrucht

auf Fruchtsoßenspiegel, serviert mit Kokoscrumble

neunfünfzig

Coupe Denmark

Cremiges Bourbon Vanilleeis

mit warmer Schokoladensoße und Sahnehaube

neunfünfzig

Affogato

1 Kugel Vanilleeis mit heißem Espresso übergossen

fünffünzig

Eiskalter Genuss

1 Kugel Bourbon Vanilleeiscreme „Etzerodt“

mit feiner Himbeersoße

fünffünzig

1 Kugel Bourbon Vanilleeiscreme

mit hausgemachtem Eierlikör aufgegossen

fünffünzig

1 Kugel Schokoladeneis mit Baileys Irish Cream aufgegossen

fünffünzig