

Hotter Schlosskrug

Hotel | Restaurant

Ofenfrisches Kräuterbaguette,
einfach so mit hausgemachter Aioli
vierfünfzig

Gebratene Garnelen (4 Stück) mit hausgemachter Aioli /
Kräuterbaguette
vierzehnünfzig

Lachsburger
mild geräucherter Lachs mit knusprigen Reibeplätzchen
und Kräuterschmand
dreizehnünfzig
siebzehnünfzig als Bistrogericht

Rinderkraftbrühe
mit Markklößchen, Gemüse und Eierstich
sechsnunzig

Zweifarbiges Süppchen von der Petersilie
mit Kräuterbaguette
siebenünfzig

Hotter Schlosskrug

Hotel | Restaurant

Hirtenkäse aus dem Ofen

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

Gelbes Thai Curry

*mit Paprika | Möhren | Rote Bete | Spitzkohl,
gebratenen Streifen von der Putenbrust | und Fusilloni
siebzehn*



Handgemachte Teigtaschen

*gefüllt mit getrockneten Tomaten, Mozzarella & Basilikum
Tomaten-Basilikum-Sugo Rucola | Parmesan
sechzehn*

Portion Cataplana

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

zwölf
(als Vorspeise)

Holter Schlosskrug

Hotel | Restaurant

Holter Krüstchen

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

Hirschrücken unter der Mandelkruste

*auf Hagebuttenrahm
Rosenkohl und hausgemachten Butterspätzlen
siebenundzwanzigfünfundzig*

Medaillons vom Schweinefilet im Speckmantel,

*Pfefferrahmsoße | Mini-Rösti
Blattsalate in Kräutervinaigrette
einundzwanzigfünfundzig*

Feines Wildragout mit gebratenen Pilzen

*Preiselbeerapfel | Rosenkohl
hausgemachte Butterspätzle
dreiundzwanzigfünfundzig*

Gebratenes Filet vom Zander

*glasierter Spitzkohl | Möhrenblümchen
Pommery-Senfrahm | Risoléekartoffeln
vierundzwanzigfünfundzig*

Hotter Schlosskrug

Hotel | Restaurant

Original Wiener Schnitzel
mit Zitrone, Kapern und Sardelle,
grüne Böhnchen und knusprigen Bratkartoffeln
fünfundzwanzig

Filetsteak vom Angus Rind (200 Gramm)
Balsamico – Champignons mit Schalotten
Steakhouse Kartoffelspalten | Salate in Kräutervinaigrette
vierunddreißigfünfzig

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

Löffelart geschmorte Ochsenbäckchen
Rotwein-Gemüsetunke mit gebratenen Pilzen
Rotkohl & Herzoginkartoffeln
fünfundzwanzigfünfzig

Hotter Schlosskrug

Hotel | Restaurant

Limetten Panna cotta

*mit Himbeersoße | Haselnusskrokant
acht*

Creme Brullée von der Tonka Bohne

*mit frischen Früchten
achtundfünfzig*

Toffifeeparfait

*mit Mangokompott und Minzpesto
achtundfünfzig*

Affogato

*1 Kugel Vanilleeis mit heißem Espresso übergossen
dreineunzig*

Eiskalter Genuss

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

*1 Kugel Bourbon Vanilleiscreme
mit hausgemachtem Eierlikör aufgegossen
dreineunzig*

*1 Kugel Schokoladeneis mit Baileys Irish Cream aufgegossen
dreineunzig*