

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
sechsneunzig

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
einundzwanzigfünzig*

Hirschrücken unter der Mandelkruste auf Hagebuttenrahm

*Rosenkohl und hausgemachten Butterspätzlen
siebenundzwanzigfünzig*

Medaillons vom Schweinefilet im Speckmantel,

*Pfefferrahmsoße | Mini-Rösti
Blattsalate in Kräutervinaigrette
einundzwanzigfünzig*

Feines Wildragout mit gebratenen Pilzen

*Preiselbeerapfel | Rosenkohl
hausgemachte Butterspätzle
dreiundzwanzigfünzig*

Gebratenes Filet vom Zander

*glasierter Spitzkohl | Möhrenblümchen
Pommery-Senfrahm | Risolée kartoffeln*

Hotter Schlosskrug

Hotel | Restaurant

vierundzwanzigfünfzig

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*

Scheiben von der geschmorten Rehkeule

*mit gebratenen Pilzen
an eigener Soße, Preiselbeerbirne,
Rotkohl & Herzoginkartoffeln
fünfundzwanzigfünfzig*

Hotter Schlosskrug

Hotel | Restaurant

Limetten Panna cotta

*mit Himbeersoße / Haselnusskrokant
acht*

Crème Brûlée 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*