

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 / zwölfhüfzig 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

Holter Schlosskrug

Hotel | Restaurant

Holter Krüstchen

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

Feines Wildragout mit gebratenen Pilzen

*Preiselbeerapfel | Rosenkohl
hausgemachte Butterspätzle
fünfundzwanzigfünfundzig*

Medaillons vom Schweinefilet im Speckmantel,

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

Original Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken,

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

Scheiben von der geschmorten Rehkeule

*mit gebratenen Pilzen
eigene Soße | Preiselbeerbirne,
Rotkohl | hausgemachte Butterspätzlen
achtundzwanzigfünfundzig*

Hotter Schlosskrug

Hotel | Restaurant

**Medaillon vom Hirschrücken
unter der Mandelkruste
auf Hagebuttenrahm**

Rosenkohl | Herzoginkartoffeln
dreißigfünfundzig

Filetsteak vom Angus Rind

mit gebratenen Pilzen und hausgemachter Kräuterbutter

Potatoe Wedges | Salate in Kräutervinaigrette

achtunddreißigfünfundzig (200 Gramm)

achtundzwanzigfünfundzig (150 Gramm)

Portion von der knusprigen Ente

eigene Soße | Preiselbeerapfel,

hausgemachte Kartoffelklöße | Rotkohl

sechszwanzigfünfundzig

Filet vom Seesaibling, gebraten

auf Raviolacci Cima di Rapa

(Teigtaschen mit wilden Brokkoli und mildem Peccorino gefüllt)

Walnussbutter | Parmesan | Rucola

achtundzwanzigfünfundzig

Hotter Schlosskrug

Hotel | Restaurant

Hausgemachtes Karamellhalbgefrorenes
mit Physaliskompott
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 Himbeersoße
vierfünfzig

1 Kugel Bourbon Vanilleiscreme
mit hausgemachtem Eierlikör aufgegossen
vierfünfzig

1 Kugel Schokoladeneis mit Baileys Irish Cream aufgegossen
vierfünfzig