

# Hotter Schlosskrug

Hotel | Restaurant

**Ofenfrisches Kräuterbaguette**, einfach so mit hausgemachter Aioli  
*fünfundfünfzig*

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

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

**Feldsalat in Kartoffeldressing**  
mit knusprigem Speckpfannkuchen  
*vierzehnundfünfzig*

**Rinderkraftbrühe**  
Markklößchen | Gemüse | Eierstich  
*neun*

**Feines Kartoffelsüppchen**  
mit Sellerieschaum und Winterbrioche  
*neunundfünfzig*

# Hotter Schlosskrug

Hotel | Restaurant

## ***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 Zucchinischeiben  
neunzehn*

## ***Handgemachte Teigtaschen***

*gefüllt mit Kürbismousse und gerösteten Kürbiskernen  
serviert mit Salbeibutter, Rucola und gebratenen Pilzen  
neunzehnfünfzig*

# Holter Schlosskrug

Hotel | Restaurant

## **Holter Krüstchen**

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

## **Medaillon vom Schweinefilet im Blätterteigmantel**

*Sauce bearnaise  
Miniröstis und Gemüse vom Markt  
fünfundzwanzigfünfzig*

## **Original Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken,**

*Preiselbeersenf  
Speckböhnchen | knusprige Bratkartoffeln  
achtundzwanzigfünfzig*

## **Filetsteak vom Angus Rind**

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

# Hotter Schlosskrug

Hotel | Restaurant

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

***Perlhuhnbrust, mit feiner Kräutermousse gefüllt***  
*mit Rahmspitzkohl und gebratenen Trauben und Croutons  
Portweinjus und Schupfnudeln  
sechszwanzigfünfundfünfzig*

***Medaillon vom Hirschrücken***  
***unter der Mandelkruste***  
*auf Hagebuttenrahm  
Rosenkohl | Herzoginkartoffeln  
zweiunddreißigfünfundfünfzig*

***Filet vom Zander, auf der Haut gebraten***  
*gebratene Pilze | Pesto von der Gartenkresse  
Kürbis-Kartoffelpürrée  
einunddreißigfünfundfünfzig*

# Hotter Schlosskrug

Hotel | Restaurant

## **Gebackene Apfelringe**

mit Bourbon-Vanilleeis und Himbeersoße  
*neunfünfzig*

## **Hausgemachtes Spekuliushalbgefrorenes**

mit Physaliskompott  
*neunfünfzig*

## **Creme Brullée von der Tonka Bohne**

mit frischen Früchten  
*neunfünfzig*

## **Eingelegte Rotweinpflaumen**

mit hausgemachtem Zimt-Pflaumeneiscreme  
*neunfünfzig*

## **Affogato**

1 Kugel Vanilleeis mit heißem Espresso übergossen  
*fünffünfzig*

## **Eiskalter Genuss**

1 Kugel Bourbon Vanilleeiscreme „Etzerodt“  
mit feiner Himbeersoße  
*fünffünfzig*

1 Kugel Bourbon Vanilleeiscreme  
mit hausgemachtem Eierlikör aufgegossen  
*fünffünfzig*

1 Kugel Schokoladeneis mit Baileys Irish Cream aufgegossen  
*fünffünfzig*