

Hotter Schlosskrug

Hotel | Restaurant

Ofenfrisches Kräuterbaguette, einfach so mit hausgemachter Aioli
fünffünfzig

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

Hirtenkäse aus dem Ofen
an Tomaten-Feldsalat in Dijonsenf-Honig-Vinaigrette | Baguette
fünfzehnfünfzig / zwölfünfzig als Vorspeise

Lachsburger
mild geräucherter Lachs | knusprige Reibplätzchen
Kräuterschmand
neunzehn / vierzehnfünfzig als Vorspeise

Rinderkraftbrühe
Markklößchen | Gemüse | Eierstich
acht

Cremesüppchen von der Strachtomate
krosses Graubrot mit Knoblauchöl und Tomatenquark
achtfünfzig

Cremesüppchen von frischen Pfifferlingen
mit Kräuterbaguette
neun

Hotter Schlosskrug

Hotel | Restaurant

Portion Cataplana

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

dreizehnfünfzig (als Vorspeise)

Hausgemachte

Rote-Bete-Linsen-Spinatbratlinge

*warmer Linsensalat | herzhafter Senfdip
Pommes frites von der Süsskartoffel
neunzehn*

Handgemachte Teigtaschen

*gefüllt mit Ricotta und Trockentomaten,
serviert auf pikantem Tomatensugo | Rucola
siebzehnfüfzig*

Handgemachte Tortelloni

*gefüllt mit feiner Mousse
von Ricotta & Pfifferlingen
mit gebratenen Pfifferlingen und Rucola
einundzwanzigfüfzig*

Holter Schlosskrug

Hotel | Restaurant

Holter Krüstchen

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

Pfifferlingskrüstchen
vierundzwanzigfünzig

Medaillons vom Schweinefilet im Speckmantel,
*frische Pfifferlinge in Rahm | Mini-Rösti
Salate in Kräutervinaigrette
vierundzwanzigfünzig*

Original Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken,
*Zitrone | Preiselbeersenf
Speckböhnchen | knusprige Bratkartoffeln
siebenundzwanzig*

Löffelart geschmorte Ochsenbäckchen
*Rotwein-Gemüsetunke
Risoléekartoffeln | tomatisierte grüne Bohnen
achtundzwanzigfünzig*

Hotter Schlosskrug

Hotel | Restaurant

Filetsteak vom Angus Rind

mit gebratenen Pilzen und hausgemachter Kräuterbutter

Potatoe Wedges | Salate in Kräutervinaigrette

achtunddreißigfünfundzig (200 Gramm)

zweiunddreißigfünfundzig (150 Gramm)

Portion von der knusprigen Ente

eigene Soße | Preiselbeerapfel,

hausgemachte Kartoffelklöße | Rotkohl

sechszwanzigfünfundzig

Metzgerstück vom Neuseeländischen Weiderind etwa 220 Gramm

auf Zwiebelrahm mit getrockneten Tomaten

Pommes frites von der Süßkartoffel

dreißigfünfundzig

Filet vom Saibling, gebraten

auf handgemachten Tortelloni, gefüllt mit feiner Mousse

vom grünen Spargel & Ricotta

mit gebratenen Pfifferlingen

einunddreißigfünfundzig

Hotter Schlosskrug

Hotel | Restaurant

„Coupe Denmark“, der Klassiker

Zart schmelzendes Bourbon Vanilleeis
mit heißer Schokoladensauce und Sahne
neun

Hausgebackener Cheese Cake

mit Sanddorn-Quark-Orangeneiscreme
neun

Erdbeer-Rhabarber-Crumble

mit Schmand-Sahnecreme im Glas serviert
neun

Creme Brulée 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 Himbeersauce
vierfünfzig

1 Kugel Bourbon Vanilleiscreme
mit hausgemachtem Eierlikör aufgegossen
vierfünfzig

1 Kugel Schokoladeneis mit Baileys Irish Cream aufgegossen
vierfünfzig