

Hotter Schlosskrug

Hotel | Restaurant

Ofenfrisches Kräuterbaguette,
einfach so mit hausgemachter Aioli
vierfünfzig

Gebratene Garnelen (4 Stück)
mit hausgemachter Aioli | Kräuterbaguette
dreizehnfünfzig

Hirtenkäse aus dem Ofen
an Tomaten-Feldsalat in Dijonsenf-Honig-Vinaigrette | Baguette
vierzehn / elffünfzig

Rinderkraftbrühe
mit Markklößchen, Gemüse und Eierstich
sechsneunzig

Cremesüppchen von der Strauchtomate
mit Basilikumsahne und Kräuterbaguette
siebenfünfzig

Hotter Schlosskrug

Hotel | Restaurant

Portion Cataplana

*Portugiesischer Fischeintopf
mit Lachs, Barsch, Garnele, Muscheln
und reichlich Einlage, Baguette
fünfzehnfünfzig
zehnfünfzig (als Vorspeise)*

Handgemachte Ravioli

*gefüllt mit feiner Mousse vom grünen Spargel & Ricotta
auf gebratenen grünen und weißen Spargel
neunzehnfünfzig*

Handgemachte Teigtaschen

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

Hotter Schlosskrug

Hotel | Restaurant

Holter Krüstchen

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

***Medaillons vom Schweinefilet im Speckmantel,
feine Pfefferrahmsoße | Mini-Rösti
Blattsalate in Kräutervinaigrette
neunzehnfüfzig***

***Original Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken,
Zitrone | Kapern | Sardellen
Speckböhnchen | knusprige Bratkartoffeln
dreiundzwanzig***

***Gebratene Maishähnchenbrust
auf gebratenen grünen und weißen Spargel
mit handgemachten Kartoffelgnocchi
zweiundzwanzigfüfzig***

Hotter Schlosskrug

Hotel | Restaurant

Kotelett vom Duroc Bio Schwein
tomatisiertes mediterranes Gemüse,
Rosmarinkartoffeln
zweiundzwanzigfünzig

Filetsteak vom Angus Rind
Balsamico – Champignons mit Schalotten
Steakhouse Kartoffelspalten | Salate in Kräutervinaigrette
einunddreißigfünzig

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

Gebratenes Filet vom Zander
auf handgemachten Bandnudeln
mit Trockentomaten und Oliven in Olivenöl geschwenkt
Chorizorahm
zwanzigfünzig

Hotter Schlosskrug

Hotel | Restaurant

Limetten Panna cotta

*mit Himbeersoße | Haselnusskrokant
sieben*

Klassische Mousse au chocolate

*mit Beeren
sieben*

Rhabarber-Erdbeercrumble

*mit Vanille-Schmand-Sahnecreme
sechsfünfzig*

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*

Hotter Schlosskrug

Hotel | Restaurant

*1 Kugel Schokoladeneis
mit Baileys Irish Cream aufgegossen
dreineunzig*