

# Hotter Schlosskrug

Hotel | Restaurant

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

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

**Lachsburger**  
mild geräucherter Lachs mit knusprigen Reibeplätzchen  
und Kräuterschmand  
*dreizehnfüfzig*  
*siebzehnfüfzig als Bistrotgericht*

**Rinderkraftbrühe**  
Markklößchen | Gemüse | Eierstich  
*siebenfüfzig*

**Cremesüppchen vom Bärlauch**  
Gebratene Garnele | Kräuterbaguette  
*acht*

**Portion Cataplana**  
Portugiesischer Fischeintopf  
mit Lachs, Barsch, Garnele, Muscheln  
und reichlich Einlage, Baguette  
*siebzehn*

*zwöfzüfzig (als Vorspeise)*

# Hotter Schlosskrug

Hotel | Restaurant

## ***Hirtenkäse aus dem Ofen***

*an Tomaten-Feldsalat in Dijonsenf-Honig-Vinaigrette | Baguette  
vierzehn / elffünfzig als Vorspeise*

## ***Hausgemachte***

### ***Rote-Bete-Linsen-Spinatbratlinge***

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

## ***Handgemachte Teigtaschen***

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

## ***Frühsommerliche Salate der Saison***

*mit Paprika | Tomaten | Gurken | Sprossen  
Basilikum - Aprikosendressing  
Scheiben von der gebratenen Hähnchenbrust  
achtzehnzeunzig*

# Holter Schlosskrug

Hotel | Restaurant

## **Holter Krüstchen**

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

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

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

**Gebratene Maishähnchenbrust**  
*auf handgemachten Gnocchi in Bärlauchpesto  
mit geschmolzenen Kirschtomaten  
vierundzwanzigfünfzig*

# Hotter Schlosskrug

Hotel | Restaurant

## **Filetsteak vom Angus Rind**

*Balsamico – Champignons mit Schalotten  
Potatoe Wedges | Salate in Kräutervinaigrette  
vierunddreißigfünfzig*

## **Portion von der knusprigen Ente**

*eigene Soße | Preiselbeerapfel,  
hausgemachte Kartoffelklöße | Rotkohl  
vierundzwanzigfünfzig*

## **Gebratene Forelle**

*mit Zitrone und Mandelbutter,  
Salate der Saison in Kräutervinaigrette | Salzkartoffeln  
zwanzigfünfzig*

## **Filet vom Seesaibling,**

*gebratener grüner Spargel  
handgemachte Teigtaschen mit grünem Spargel und Ricotta gefüllt,  
fünfundzwanzigfünfzig*

# Hotter Schlosskrug

Hotel | Restaurant

## ***Erdbeer-Rhabarber-Crumble***

*mit Vanille – Schmandsahne im Glas serviert  
acht*

## ***Creme brullée von der Tonka Bohne***

*mit frischen Früchten  
achtundfünfzig*

## ***Hausgemachtes Limettenparfait***

*marinierte Erdbeeren und Erdbeerbaizer  
acht*

## ***Affogato***

*1 Kugel Vanilleeis mit heißem Espresso übergossen  
dreineunzig*

## ***Eiskalter Genuss***

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

*1 Kugel Bourbon Vanilleeiscreme  
mit hausgemachtem Eierlikör aufgegossen  
dreineunzig*

*1 Kugel Schokoladeneis  
mit Baileys Irish Cream aufgegossen  
dreineunzig*