

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 Tortelloni

*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*

Holter Schlosskrug

Hotel | Restaurant

Lammfilets vom Neuseeländischem Weidelamm

Rosmarinjus | tomatisiertes mediterranes Gemüse

Kartoffelgratin

vierundzwanzigfünfzig

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

neunzehnneunzig

Original Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken,

Zitrone | Kapern | Sardellen

Speckböhnchen | knusprige Bratkartoffeln

dreiundzwanzig

Gebratene Maishähnchenbrust

auf gebratenen grünen und weißen Spargel

mit handgemachten Kartoffelgnocchi

zweiundzwanzigfünfzig

Hotter Schlosskrug

Hotel | Restaurant

Löffelart geschmorte Ochsenbäckchen

Rotwein-Gemüsetunke,
Kartoffel-Selleriepürrée | glasierter Spitzkohl
zweiundzwanzigfünfzig

Filetsteak vom Angus Rind

Balsamico – Champignons mit Schalotten
Steakhouse Kartoffelspalten | Salate in Kräutervinaigrette
einunddreißigfünfzig

Portion von der knusprigen Ente

eigene Soße | Preiselbeerapfel,
hausgemachte Kartoffelklöße | Rotkohl
zweiundzwanzigfünfzig

Gebratenes Filet vom Zander

auf handgemachten Bandnudeln
mit Trockentomaten und Oliven in Olivenöl geschwenkt
Chorizorahm
zwanzigfünfzig

Hotter Schlosskrug

Hotel | Restaurant

Limetten Panna cotta

mit Himbeersoße | Haselnusskrokant
sieben

Klassische Mousse au chocolate

mit Beeren
sieben

Rhabarber-Vanillecrumble

mit 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

1 Kugel Schokoladeneis
mit Baileys Irish Cream aufgegossen
dreineunzig

Hotter Schlosskrug

Hotel | Restaurant