

Hotter Schlosskrug

Hotel | Restaurant

Ofenfrisches Kräuterbaguette, einfach so mit hausgemachter Aioli
vierfünfzig

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

Lachsburger
mild geräucherter Lachs mit knusprigen Reibeplätzchen
und Kräuterschmand
dreizehnfünfzig
siebzehnfünfzig als Bistrotgericht

Rinderkraftbrühe
Markklößchen | Gemüse | Eierstich
siebenfünfzig

Cremesüppchen vom Bärlauch
Gebratene Garnele | Kräuterbaguette
acht

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

zwöfffünfzig (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*

Ganze gebratene Scholle mit Garnelen & Croutons

*zerlassener Butter | Salzkartoffeln
Salate in Kräutervinaigrette
zweiundzwanzigfünfzig*

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 Pumpnickelparfait

*mit warmen Kirschen
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*