

Hotter Schlosskrug

Hotel | Restaurant

Ofenfrisches Kräuterbaguette, einfach so mit hausgemachter Aioli
fünffünfzig

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

Bunter Frühlingssalat in feinem Brombeerdressing
mit gebratener Hähnchenbrust und Kräuterbaguette
achtzehnfünfzig
vierzehnfünfzig als Vorspeise

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

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

Rinderkraftbrühe
Markklößchen | Gemüse | Eierstich
acht

Cremesüppchen vom heimischen Spargel
Bärlauchravioli | Kräuterbaguette
neunzfünfzig

Hotter Schlosskrug

Hotel | Restaurant

Portion Cataplana

Portugiesischer Fischeintopf

mit Lachs, Barsch, Garnele, Muscheln und reichlich Einlage, Baguette

neunzehnfünfzig

dreizehnfünfzig (als Vorspeise)

Hausgemachte Rote-Bete-Linsen-Spinatbratlinge

warmer Linsensalat | herzhafter Senfdip

Pommes frites von der Süsskartoffel

neunzehn

Handgemachte Schwarze Teigtaschen

gefüllt mit feiner Mousse vom Wildlachs

Safranrahm | gebratenes Zanderfilet

zweiundzwanzigfünfzig

Handgemachte Teigtaschen

gefüllt mit getrockneten Tomaten und Mozzarella

auf pikantem Tomatensugo

serviert mit gehobeltem Parmesan und Rucola

achtzehnfünfzig

Holter Schlosskrug

Hotel | Restaurant

Holter Krüstchen

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

Medaillons vom Schweinefilet im Speckmantel,

*Pfefferrahmsoße | Mini-Rösti
Knackige Salate in Kräutervinaigrette
vierundzwanzigfünzig*

Original Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken,

*Preiselbeersenf
Speckböhnchen | knusprige Bratkartoffeln
siebenundzwanzig*

Gebratene Maishähnchenbrust

*auf handgemachten Kartoffelgnocchi in Bärlauchpesto
Knackige Salate der Saison
vierundzwanzigfünzig*

Hotter Schlosskrug

Hotel | Restaurant

Filetsteak vom Angus Rind

mit gebratenen Pilzen und hausgemachter Kräuterbutter
Potatoe Wedges | Salate in Kräutervinaigrette
achtunddreißigfünfzig (200 Gramm)
zweiunddreißigfünfzig (150 Gramm)

Portion von der knusprigen Ente

eigene Soße | Preiselbeerapfel,
hausgemachte Kartoffelklöße | Rotkohl
sechszwanzigfünfzig

Lammrücken, „zart rosa gegart“

unter der Trockentomaten-Kräuterkruste
Rosmarinjus | Tomatisierte grüne Bohnen | Kartoffelgratin
zweiunddreißigfünfzig

Filet vom Seesaibling, gebraten

auf handgemachten Teigtaschen gefüllt mit feiner Mousse
vom grünen Spargel & Ricotta
auf gebratenen grünen und weißen Spargel
dreiunddreißigfünfzig

Medaillon vom Steinbeißer

auf Orangen – Pfeffer - Senfsoße
Kartoffelstampf | Buttermöhren
dreißeigfünfzig

Hotter Schlosskrug

Hotel | Restaurant

Panncakes vom Seidentofu
mit Vanillesoße Orangen-Sanddorn-Joghurteiscreme
neun



„Coupe Denmark“, der Klassiker
Zart schmelzendes Bourbon Vanilleeis
mit heißer Schokoladensauce und Sahne
neun

Crème Brûlée von der Tonka Bohne
mit frischen Früchten
neun

Gebackene Milchreisbällchen
mit flüssigem Kern und Kirschkompott
neun

Affogato
1 Kugel Vanilleeis mit heißem Espresso übergossen
vierfünfzig

Eiskalter Genuss
1 Kugel Bourbon Vanilleeiscreme „Etzerodt“
mit feiner Himbeersauce
vierfünfzig

1 Kugel Bourbon Vanilleeiscreme
mit hausgemachtem Eierlikör aufgegossen
vierfünfzig

1 Kugel Schokoladeneis mit Baileys Irish Cream aufgegossen
vierfünfzig