

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 | knusprige Reibplätzchen
Kräuterschmand
dreizehnfünfzig
siebzehnfüfzig als Bistrotgericht*

Rinderkraftbrühe
*Markklößchen | Gemüse | Eierstich
siebenfünfzig*

Cremesüppchen vom Muskatkürbis
*Kürbiskernpesto | eingelegter Chili-Kürbis | Kürbisravioli
neun*

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

zwölfünfzig (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 Ricotta und Waldpilzen
serviert mit gebratenen Pilzen, Rucola & Parmesan
siebzehnfünfzig*

Handgemachte Teigtaschen

*gefüllt mit Kürbismousse und gerösteten Kürbiskernen
serviert mit karamellisierten Walnüssen und Walnussbutter
siebzehnfünfzig*

Holter Schlosskrug

Hotel | Restaurant

Holter Krüstchen

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

Feines Wildragout mit gebratenen Pilzen

*Preiselbeerapfel | Rosenkohl
hausgemachte Butterspätzle
dreißigfünzig*

Medaillons vom Schweinefilet im Speckmantel,

*Pflaumen-Chili-Ingwersoße | Mini-Rösti
Blattsalate in Rahmdressing
einundzwanzigfünzig*

Original Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken,

*Zitrone | Kapern | Sardellen
Speckböhnchen | knusprige Bratkartoffeln
fünfundzwanzig*

Piccata von der Hähnchenbrust, in Ei-Parmesanhülle gebacken

*handgemachte Bandnudeln mit Tomatensugo
Salate der Saison in Kräutervinaigrette
zwanzigfünzig*

Hotter Schlosskrug

Hotel | Restaurant

Filetsteak vom Angus Rind

mit gebratenen Pilzen und hausgemachter Kräuterbutter

Potatoe Wedges | Salate in Kräutervinaigrette

vierunddreißigfünzig (200 Gramm)

sechszwanzigfünzig (150 Gramm)

Portion von der knusprigen Ente

eigene Soße | Preiselbeerapfel,

hausgemachte Kartoffelklöße | Rotkohl

vierundzwanzigfünzig

Löffelart geschmorte Ochsenbäckchen

Rotwein-Gemüsetunke

glasierter Spitzkohl | Möhrenblümchen

Rosmarinkartoffeln

vierundzwanzigfünzig

Filet vom Seesaibling, auf der Haut gebraten

gebratene Austernpilze | Pesto von der Gartenkresse

Kürbis-Kartoffelpürrée

sechszwanzigfünzig

Gebratenes Zanderfilet

Rahmsauerkraut

Rotweinjus | Risolée kartoffeln

vierundzwanzigfünzig

Hotter Schlosskrug

Hotel | Restaurant

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

Crème brûlée von der Tonka Bohne
mit frischen Früchten
achtundfünfzig

Hausgemachtes Zwetschgenparfait
auf Pflaumenkompott und Baizer
acht

Apfel-Crumble
mit Vanille-Schmandcreme im Glas serviert
acht

Affogato
1 Kugel Vanilleeis mit heißem Espresso übergossen
dreineunzig

Eiskalter Genuss

1 Kugel Bourbon Vanilleeiscreme „Etzerodt“
mit feiner Himbeersauce
dreineunzig

1 Kugel Bourbon Vanilleeiscreme
mit hausgemachtem Eierlikör aufgeossen
dreineunzig

1 Kugel Schokoladeneis
mit Baileys Irish Cream aufgeossen
dreineunzig