

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 Reibplätzchen
und Kräuterschmand
dreizehnfünfzig

Rinderkraftbrühe
mit Markklößchen, Gemüse und Eierstich
sechsneunzig

Cremesüppchen vom Muskatkürbis
Kürbiskernpesto / Kräuterbaguette
siebenfünfzig

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*

Gelbes Thai Curry

*mit Paprika | Möhren | Rote Bete | Spitzkohl,
gebratenen Streifen von der Putenbrust | und Fusilloni
siebzehn*



Handgemachte Teigtaschen

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

Handgemachte Schwarze Teigtaschen

*gefüllt mit feiner Mousse vom Wildlachs
Safranrahm | gebratene Garnelen
neunzehnfüfzig*

Holter Schlosskrug

Hotel | Restaurant

Holter Krüstchen

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

Löffelart geschmorte Ochsenbäckchen

*Rotwein-Gemüsetunke,
Spitzkohl | Möhrenblümchen | Risoléekartoffeln
dreißigfünfzig*

Medaillons vom Schweinefilet im Speckmantel,

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

Feines Wildragout mit gebratenen Pilzen

*Preiselbeerapfel | Rosenkohl
hausgemachte Butterspätzle
dreißigfünfzig*

Hotter Schlosskrug

Hotel | Restaurant

Bürgermeisterstück vom Neuseeländischen Weiderind (250 Gramm)

Zwiebel-Trockentomatenrahm

Pommes frites von der Süßkartoffel

dreißigfünfzig

Filetsteak vom Angus Rind (200 Gramm)

Balsamico – Champignons mit Schalotten

Steakhouse Kartoffelspalten | Salate in Kräutervinaigrette

vierunddreißigfünfzig

Portion von der knusprigen Ente

eigene Soße | Preiselbeerapfel,

hausgemachte Kartoffelklöße | Rotkohl

vierundzwanzigfünfzig

Gebratenes Filet vom Zander

Kartoffel-Kürbispürrée

gebratene Austernpilze | Pesto von Kürbiskernen

vierundzwanzigfünfzig

Hotter Schlosskrug

Hotel | Restaurant

Limetten Panna cotta

*mit Himbeersoße | Haselnusskrokant
acht*

Crème Brûlée von der Tonka Bohne

*mit frischen Früchten
achtundfünfzig*

Hausgemachtes Kürbiskernparfait

*mit Physaliskompott und Kürbiskerncrunch
achtundfünfzig*

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*