

Hotter Schlosskrug

Hotel | Restaurant

Ofenfrisches Kräuterbaguette,
einfach so mit hausgemachter Aioli
vierfünfzig

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

Rinderkraftbrühe
mit Markklößchen, Gemüse und Eierstich
sechsnunzig

Cremesüppchen vom Muskatkürbis
Kürbiskernpesto | Kräuterbaguette
siebenfünfzig

Portion Cataplana
Portugiesischer Fischeintopf
mit Lachs, Barsch, Garnele, Muscheln und reichlich Einlage,
Baguette
siebfzehn
zwölfüfnzig (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
achtzehnneunzig*

Löffelart geschmorte Ochsenbäckchen

*Rotwein-Gemüsetunke,
Spitzkohl | Möhrenblümchen | Risolékartoffeln
dreiundzwanzigfünfzig*

Medaillons vom Schweinefilet im Speckmantel,

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

Original Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken,

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

Gebratene Maishähnchenbrust

*handgemachte Bandnudeln
mit Trockentomaten und Zucchiniastreifen in Olivenöl geschwenkt
Chorizorahm
zweiundzwanzigfünfzig*

Hotter Schlosskrug

Hotel | Restaurant

Rumpsteak vom Angus Rind

geschmorte Zwiebeln | Speckböhnchen

Bratkartoffeln

achtundzwanzigfünzig

Filetsteak vom Angus Rind

Balsamico – Champignons mit Schalotten

Steakhouse Kartoffelspalten | Salate in Kräutervinaigrette

vierunddreißigfünzig

Portion von der knusprigen Ente

eigene Soße | Preiselbeerapfel,

hausgemachte Kartoffelklöße | Rotkohl

vierundzwanzigfünzig

Gebratenes Filet vom Zander

Kartoffel-Kürbispürrée

gebratene Austernpilze | Pesto von Kürbiskernen

vierundzwanzigfünzig

Hotter Schlosskrug

Hotel | Restaurant

Limetten Panna cotta

*mit Himbeersoße | Haselnusskrokant
acht*

Creme Brullée von der Tonka Bohne

*mit frischen Früchten
achtfünfzig*

Hausgemachtes Kürbiskernparfait

*mit Physaliskompott und Kürbiskerncrunch
achtfünfzig*

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*

Hotter Schlosskrug

Hotel | Restaurant