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

Hotter Schlosskrug

Hotel | Restaurant

Portion Cataplana

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

zwölfwünfzig (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*

Hotter Schlosskrug

Hotel | Restaurant

Lammfilets vom Neuseeländischem Weidelamm

Rosmarinjus | Grüne Bohnen

Kartoffelgratin

sechszwanzigfünfzig

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

knusprige Bratkartoffeln | Salate in Kräutervinaigrette

vierunddreißigfünfzig

Portion von der knusprigen Ente

eigene Soße | Preiselbeerapfel,

hausgemachte Kartoffelklöße | Rotkohl

vierundzwanzigfünfzig

Gebratenes Filet vom Skrei (Winterkabeljau)

Kerne von Dicke Bohnen mit Shii Take Pilzen

Pernodschaum | handgemachte Bandnudeln

sechszwanzigfünfzig

Filet vom Seesaibling,

gebratener grüner Spargel

handgemachte Teigtaschen mit grünem Spargel und Ricotta gefüllt,

fünfundzwanzigfünfzig

Hotter Schlosskrug

Hotel | Restaurant

Rosmarin Panna cotta

*Aprikosenragout | Haselnusskrokant
acht*

Creme brullée von der Tonka Bohne

*mit frischen Früchten
achtundfünfzig*

Hausgemaachtes Pumpernickelparfait

*mit warmen Kirschen
acht*

Affogato

*1 Kugel Vanilleeis mit heißem Espresso übergossen
dreineunzig*

Eiskalter Genuss

*1 Kugel Bourbon Vanilleeiscrème „Etzerodt“
mit feiner Himbeersoße
dreineunzig*

*1 Kugel Bourbon Vanilleeiscrème
mit hausgemachtem Eierlikör aufgegossen
dreineunzig*

*1 Kugel Schokoladeneis
mit Baileys Irish Cream aufgegossen
dreineunzig*