

Hotter Schlosskrug

Hotel | Restaurant

Ofenfrisches Kräuterbaguette, einfach so mit hausgemachter Aioli
fünffünfzig

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

Bunter Sommersalat in feinem Orangen-Basilikumdressing
mit Früchten garniert, gebratener Hähnchenbrust & Kräuterbaguette
neunzehnfünfzig
fünfzehnfünfzig als Vorspeise

Feine Blattsalate mit Tomaten, Gurken, Paprika und Sprossen
in Kräutervinaigrette
mit gebratenen Garnelen und Kräuterbaguette
zweiundzwanzigfünfzig
siebzehnfünfzig als Vorspeise

Zart schmelzender Burrata
an mariniertem Tomaten-Rucolasalat | Baguette
fünfzehnfünfzig

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

Hotter Schlosskrug

Hotel | Restaurant

Rinderkraftbrühe

*Markklößchen | Gemüse | Eierstich
acht*

Cremesüppchen von der Strauchtomate

*Basilikumsahne | Kräuterbaguette
neun*

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 Bandnudeln
mit Kapern, Oliven und Trockentomaten
Chorizorahm
vierundzwanzigfünzig*

Sekundensteaks vom Angus Rind

*auf mariniertem Rucola mit Parmesan und Kirschtomaten
gebratenen Pilzen
Kräuterbaguette
fünfundzwanzigfünzig*

Hotter Schlosskrug

Hotel | Restaurant

Filetsteak vom Angus Rind

mit gebratenen Pilzen und hausgemachter Kräuterbutter

Potatoe Wedges | Salate in Kräutervinaigrette

achtunddreißigfünzig (200 Gramm)

zweiunddreißigfünzig (150 Gramm)

Portion von der knusprigen Ente

eigene Soße | Preiselbeerapfel,

hausgemachte Kartoffelklöße | Rotkohl

sechszwanzigfünzig

Kotelett vom Duroc Schwein

auf gebratenem Mittelmeergemüse,

Mojo Rojo und Meersalzkartoffeln

achtundzwanzigfünzig

Filet vom Seesaibling, gebraten

auf handgemachten Teigtaschen gefüllt mit feiner Mousse

vom grünen Spargel & Ricotta

auf gebratenen grünen und weißen Spargel

dreiunddreißigfünzig

Filet vom Kabeljau, Rote Meerbarbe und Garnele

auf feinem Safranrisotto

Kresserelish

achtundzwanzigfünzig

Hotter Schlosskrug

Hotel | Restaurant

Erdbeer-Rhabarber-Crumble

mit Schmand-Sahnecreme im Glas serviert
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 Vanilleiscreme „Etzerodt“
mit feiner Himbeersauce
vierfünfzig

1 Kugel Bourbon Vanilleiscreme
mit hausgemachtem Eierlikör aufgegossen
vierfünfzig

1 Kugel Schokoladeneis mit Baileys Irish Cream aufgegossen
vierfünfzig