

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 Reibeplätzchen
Kräuterschmand | Salatbouquet
neunzehn
vierzehnfünfzig als Vorspeise

Hotter Schlosskrug

Hotel | Restaurant

Rinderkraftbrühe

Markklößchen | Gemüse | Eierstich
acht

Cremesüppchen von frischen Pfifferlingen

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

Handgemachte Teigtaschen

gefüllt mit Mousse von Ricotta und Pfifferlingen
serviert mit gebratenen Pfifferlingen und Rucola
einundzwanzigfünfzig

Holter Schlosskrug

Hotel | Restaurant

Holter Krüstchen

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

Pfifferlingskrüstchen

fünfundzwanzigfünzig

Medaillons vom Schweinefilet im Speckmantel,

mit frischen Pfifferlingen & Pfifferlingsrahm | Mini-Rösti
Knackige Salate in Kräutervinaigrette
siebenundzwanzigfünzig

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 Ricotta und Pfifferlingen

serviert mit gebratenen Pfifferlingen

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 Schokoladensoße und Sahne
neun*

Creme Brullée 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 Vanilleeiscreme „Etzerodt“
mit feiner Himbeersoße
vierfünfzig*

*1 Kugel Bourbon Vanilleeiscreme
mit hausgemachtem Eierlikör aufgegossen
vierfünfzig*

*1 Kugel Schokoladeneis mit Baileys Irish Cream aufgegossen
vierfünfzig*