

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, mit gebratenen Garnelen und Kräuterbaguette
zweiundzwanzigfünfzig
siebzehnfünfzig als Vorspeise

Feine Blattsalate mit Tomaten, Gurken, Paprika und Sprossen
in cremigen Parmesandressing
mit gebratener Hähnchenbrust und Kräuterbaguette
einundzwanzigfünfzig
siebzehn 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
neun*

Cremesüppchen von frischen Pfifferlingen

*Kräuterbaguette
zehn*

Portion Cataplana

*Portugiesischer Fischeintopf
mit Lachs, Barsch, Garnele, Muscheln und reichlich Einlage, Baguette
neunzehnfünfzig
vierzehn (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 Tortelli, gefüllt mit Burratta

*auf pikantem Tomatensugo mit panierten Zucchini-scheiben
neunzehn*

Handgemachte Teigtaschen

*gefüllt mit Mousse von Ricotta und Pfifferlingen
serviert mit gebratenen Pfifferlingen und Rucola
zweiundzwanzigfünfzig*

Holter Schlosskrug

Hotel | Restaurant

Holter Krüstchen

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

Pfifferlingskrüstchen

sechszwanzigfünfzig

Medaillons vom Schweinefilet im Speckmantel,

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

Original Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken,

*Preiselbeersenf
Speckböhnchen | knusprige Bratkartoffeln
siebenundzwanzig*

Gebratene, gefüllte Brust vom Kikok-Huhn

*auf handgemachten Bandnudeln
mit Kapern, Oliven und Trockentomaten
Chorizorahm
sechszwanzigfünfzig*

*** wo es geht kleine Portion abzüglich € 2,50 ***

Hotter Schlosskrug

Hotel | Restaurant

Sekundensteaks vom Angus Rind

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

Filetsteak vom Angus Rind

*mit feiner Pfefferrahmsoße
Pommes frites | Salate der Saison in Kräutervinaigrette
achtunddreißigfünfzig (200 Gramm)
zweiunddreißigfünfzig (150 Gramm)*

Portion von der knusprigen Ente

*eigene Soße | Preiselbeerapfel,
hausgemachte Kartoffelklöße | Rotkohl
achtundzwanzigfünfzig*

Kotelett vom Iberico Schwein

*auf gebratenem Mittelmeergemüse,
Mojo Rojo und Meersalzkartoffeln
achtundzwanzigfünfzig*

Ganze gebratene Forelle, ohne Gräten

*mit Mandelbutter und Zitrone
Butterkartoffeln, Salate der Saison in Kräutervinaigrette
fünfundzwanzigfünfzig*

*** wo es geht kleine Portion abzüglich € 2,50 ***

Hotter Schlosskrug

Hotel | Restaurant

Desservariation

*Weißer Mousse au chocolate | Himbeerparfait | Schoko-Beerentarte
zehnfünfzig*

Creme Brullée von der Tonka Bohne

*mit frischen Früchten
zehnfünfzig*

Feiner Beeren Crumble

*mit Schmand-Sahne-Creme im Glas serviert
neunfünfzig*

Coupe Denmark

*Cremiges Bourbon Vanilleeis
mit warmer Schokoladensauce und Sahnehaube
neunfünfzig*

Affogato

*1 Kugel Vanilleeis mit heißem Espresso übergossen
fünffünfzig*

Eiskalter Genuss

*1 Kugel Bourbon Vanilleeiscrème „Etzerodt“
mit feiner Himbeersauce
fünffünfzig*

*1 Kugel Bourbon Vanilleeiscrème
mit hausgemachtem Eierlikör aufgeossen
fünffünfzig*

*1 Kugel Schokoladeneis mit Baileys Irish Cream aufgeossen
fünffünfzig*