

# 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 | knusprige Reibplätzchen  
Kräuterschmand  
dreizehnfünfzig  
siebzehnfüfzig als Bistrotgericht*

**Rinderkraftbrühe**  
*Markklößchen | Gemüse | Eierstich  
siebenfünfzig*

**Feines Wildrahmsüppchen**  
*Preiselbeersahne | Pilzravioli  
neun*

**Portion Cataplana**  
*Portugiesischer Fischeintopf  
mit Lachs, Barsch, Garnele, Muscheln  
und reichlich Einlage, Baguette  
siebzehn  
zwölfünfzig (als Vorspeise)*

# Hotter Schlosskrug

Hotel | Restaurant

## **Hirtenkäse aus dem Ofen**

*an Tomaten-Feldsalat in Dijonsenf-Honig-Vinaigrette | Baguette  
vierzehn / elffünfzig als Vorspeise*

## **Hausgemachte**

### **Rote-Bete-Linsen-Spinatbratlinge**

*warmer Linsensalat | herzhafter Senfdip  
Pommes frites von der Süsskartoffel  
siebzehnfünfzig*

## **Handgemachte Schwarze Teigtaschen**

*gefüllt mit feiner Mousse vom Wildlachs  
Hummerrahm | gebratenes Zanderfilet  
neunzehnfünfzig*

## **Handgemachte Teigtaschen**

*gefüllt mit Kürbismousse und gerösteten Kürbiskernen  
serviert mit karamellisierten Walnüssen und Walnussbutter  
siebzehnfünfzig*

# Holter Schlosskrug

Hotel | Restaurant

## **Holter Krüstchen**

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

## **Feines Wildragout mit gebratenen Pilzen**

*Preiselbeerapfel | Rosenkohl  
hausgemachte Butterspätzle  
dreißigfünzig*

## **Medaillons vom Schweinefilet im Speckmantel,**

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

## **Original Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken,**

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

## **Scheiben von der geschmorten Rehkeule**

*mit gebratenen Pilzen  
eigene Soße | Preiselbeerbirne,  
Rotkohl | hausgemachte Butterspätzeln  
siebenundzwanzigfünzig*

# Hotter Schlosskrug

Hotel | Restaurant

**Medaillon vom Hirschrücken**  
**unter der Mandelkruste**  
**auf Hagebuttenrahm**

Rosenkohl | Herzoginkartoffeln  
*achtundzwanzigfünfzig*

**Filetsteak vom Angus Rind**

*mit gebratenen Pilzen und hausgemachter Kräuterbutter*

*Potatoe Wedges | Salate in Kräutervinaigrette*

*vierunddreißigfünfzig (200 Gramm)*

*sechszwanzigfünfzig (150 Gramm)*

**Portion von der knusprigen Ente**

*eigene Soße | Preiselbeerapfel,*

*hausgemachte Kartoffelklöße | Rotkohl*

*vierundzwanzigfünfzig*

**Filet vom Seesaibling, auf der Haut gebraten**

*gebratene Austernpilze | Pesto von der Gartenkresse*

*Kürbis-Kartoffelpürrée*

*sechszwanzigfünfzig*

# Hotter Schlosskrug

Hotel | Restaurant

**Hausgemachtes Spekulatiushalbgefrorenes**  
mit Physaliskompott  
neun

**Crème Brûlée von der Tonka Bohne**  
mit frischen Früchten  
neun

**Eingelegte Rotweinpflaumen**  
mit hausgemachtem Zimt-Pflaumeneiscreme  
achtfünfzig

**Affogato**  
1 Kugel Vanilleeis mit heißem Espresso übergossen  
dreineunzig

## Eiskalter Genuss

1 Kugel Bourbon Vanilleiscreme „Etzerodt“  
mit feiner Himbeersoße  
dreineunzig

1 Kugel Bourbon Vanilleiscreme  
mit hausgemachtem Eierlikör aufgegossen  
dreineunzig

1 Kugel Schokoladeneis mit Baileys Irish Cream aufgegossen  
dreineunzig