

Hotter Schlosskrug

Hotel | Restaurant

Ofenfrisches Kräuterbaguette, einfach so mit hausgemachter Aioli
fünffünfzig

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

Herbstliche Blattsalate in Apfel-Balsamicovinaigrette
mit karamellisierten Nüssen & Sonnenblumenkernen,
Fetawürfel und Kräuterbaguette
neunzehnfünfzig
sechzehn als Vorspeise

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

Hirtenkäse aus dem Ofen
an Tomaten-Feldsalat in Dijonsenf-Honig-Vinaigrette | Baguette
siebzehn / dreizehnfünfzig als Vorspeise

Portion Cataplana
Portugiesischer Fischeintopf
mit Lachs, Barsch, Garnele, Muscheln und reichlich Einlage, Baguette
neunzehnfünfzig
dreizehnfünfzig (als Vorspeise)

Hotter Schlosskrug

Hotel | Restaurant

Rinderkraftbrühe

*Markklößchen | Gemüse | Eierstich
acht*

Cremesüppchen vom Muskatkürbis

*Kürbiskernöl | eingelegter Chili-Kürbis | Kräuterbaguette
neunfünfzig*

Orientalisches Linsenrahmsüppchen

*mit Falafel
neunfünfzig*

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 Kürbismousse und gerösteten Kürbiskernen
serviert mit Salbeibutter, Rucola und gebratenen Pilzen
neunzehnneunfünfzig*

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,

*Pflaumen – Chili – Ingwer - Soße | Mini-Rösti
Knackige Salate in Rahmdressing
fünfundzwanzigfünzig*

Original Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken,

*Preiselbeersenf
Speckböhnchen | knusprige Bratkartoffeln
siebenundzwanzig*

Piccata von der Hähnchenbrust

*auf handgemachten Bandnudeln
mit pikantem Tomatensugo
einundzwanzigfünzig*

Filetsteak vom Angus Rind

*mit gebratenen Pilzen und hausgemachter Kräuterbutter
Potatoe Wedges | Salate in Kräutervinaigrette
achtunddreißigfünzig (200 Gramm)
zweiunddreißigfünzig (150 Gramm)*

Hotter Schlosskrug

Hotel | Restaurant

Portion von der knusprigen Ente
eigene Soße | Preiselbeerapfel,
hausgemachte Kartoffelklöße | Rotkohl
sechszwanzigfünzig

Feines Wildragout mit gebratenen Pilzen
Preiselbeerapfel | Rosenkohl
hausgemachte Butterspätzle
sechszwanzigfünzig

Löffelart geschmorte Ochsenbäckchen
Rotwein-Gemüsetunke
tomatisierte grüne Bohnen
Rosmarinkartoffeln
achtundzwanzigfünzig

Filet vom Seesaibling, auf der Haut gebraten
gebratene Austernpilze | Pesto von der Gartenkresse
Kürbis-Kartoffelpürrée
einunddreißigfünzig

Hotter Schlosskrug

Hotel | Restaurant

Feiner Zwetschgen-Crumble

mit Schmand-Sahnecreme im Glas serviert
neun

Feines Kürbiskernparfait

an Physaliskompott mit karamellisierten Kürbskernen
und Macaron
neunfünfzig

Creme Brullée von der Tonka Bohne

mit frischen Früchten
neun

Gebackene Apfelringe

mit Bourbon-Vanilleeis und Himbeersoße
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