

Hotter Schlosskrug

Hotel | Restaurant

Ofenfrisches Kräuterbaguette, einfach so mit hausgemachter Aioli
fünfünfzig

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

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

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

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

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

Hotter Schlosskrug

Hotel | Restaurant

Rinderkraftbrühe

Markklößchen | Gemüse | Eierstich

neunfünfzig

Cremesüppchen vom Muskatkürbis

Kürbiskernöl | eingelegter Chili-Kürbis | Kräuterbaguette

zehn

Hausgemachte Rote-Bete-Linsen-Spinatbratlinge

warmer Linsensalat | herzhafter Senfdip | Pommes frites von der

Süßkartoffel

neunzehn

Handgemachte Teigtaschen

gefüllt mit Kürbismousse und gerösteten Kürbiskernen serviert mit

Salbeibutter, Rucola und gebratenen Pilzen

neunzehn

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

zweiundzwanzig

Holter Schlosskrug

Holter Krüstchen

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

Medaillons vom Schweinefilet im Speckmantel,

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

Original Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken,

*Preiselbeersenf
Grüne Bohnen | knusprige Bratkartoffeln
achtundzwanzigfünfzig*

Medaillons vom Wildscheinrücken im Haselnussmantel

*auf feiner Preiselbeerjus
Rosenkohl | Kartoffelgratin
achtundzwanzigfünfzig*

Filetsteak vom Angus Rind

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

*** wo es geht kleine Portion abzgl. € 2,50***

Hotter Schlosskrug

Hotel | Restaurant

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

Feines Wildragout mit gebratenen Pilzen Preiselbeerapfel |
Rosenkohl hausgemachte Butterspätzle
siebenundzwanzigfünzig

Portion Cataplana „Portugiesischer Fischeintopf“
mit Lachs, Barsch, Garnele, Muscheln und reichlich Einlage, Baguette
neunzehnfünzig
dreizehnfünzig als Vorspeise

Gebratenes Filet vom Zander
auf feinem Kürbisrisotto
mit Proseccoschaum
neunundzwanzigfünzig

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

*** wo es geht kleine Portion abzgl. € 2,50***

Hotter Schlosskrug

Hotel | Restaurant

*Feiner Apfel-Crumble
mit Schmand-Sahnecreme im Glas serviert
zehnfünfzig*

***Feines Kürbiskernparfait**
an Physaliskompott mit karamellisierten Kürbskernen
zehnfünfzig*

***Creme Brullée von der Tonka Bohne**
mit frischen Früchten
zehnfünfzig*

***Coupe Denmark**
Cremiges Bourbon Vanilleeis
mit warmer Schokoladensoße und Sahnehaube
neunfünfzig*

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

***Eiskalter Genuss**
1 Kugel Bourbon Vanilleeiscreme „Etzerodt“
mit feiner Himbeersoße
fünffünfzig*

*1 Kugel Bourbon Vanilleeiscreme
mit hausgemachtem Eierlikör aufgegossen
fünffünfzig*

*1 Kugel Schokoladeneis mit Baileys Irish Cream aufgegossen
fünffünfzig*