

Hotter Schlosskrug

Hotel | Restaurant

Ofenfrisches Kräuterbaguette,
einfach so mit hausgemachter Aioli
vierfünfzig

Gebratene Garnelen (4 Stück) mit hausgemachter Aioli /
Kräuterbaguette
vierzehnfüfzig

Lachsburger
mild geräucherter Lachs mit knusprigen Reibeplätzchen
und Kräuterschmand
dreizehnfüfzig
siebzehnfüfzig als Bistrogericht

Rinderkraftbrühe
mit Markklößchen, Gemüse und Eierstich
sechsneunzig

Feines Möhren - Ingwersüppchen
mit Kräuterbaguette
siebenfüfzig

Hotter Schlosskrug

Hotel | Restaurant

Hirtenkäse aus dem Ofen

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

Gelbes Thai Curry

*mit Paprika | Möhren | Rote Bete | Spitzkohl,
gebratenen Streifen von der Putenbrust | und Fusilloni
siebzehn*



Handgemachte Teigtaschen

*gefüllt mit getrockneten Tomaten, Mozzarella & Basilikum
Tomaten-Basilikum-Sugo Rucola | Parmesan
sechzehn*

Portion Cataplana

*Portugiesischer Fischeintopf
mit Lachs, Barsch, Garnele, Muscheln und reichlich Einlage,
Baguette
siebzehn*

zwölf
(als Vorspeise)

Hotter Schlosskrug

Hotel | Restaurant

Hotter Krüstchen

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

Medaillons vom Schweinefilet im Speckmantel,

*Pfefferrahmsoße | Mini-Rösti
Blattsalate in Kräutervinaigrette
einundzwanzigfünfzig*

Filet vom Seesaibling, gebraten

*auf Raviolacci Cima di Rapa
(Teigtaschen mit wilden Brokkoli und mildem Peccorino gefüllt)
mit Walnussbutter serviert
dreißigfünfzig*

Gebratenes Filet vom Skrei (Winterkabeljau)

*Kerne von Dicke Bohnen mit Shii Take Pilzen
Pernodschaum | handgemachte Bandnudeln
sechszwanzigfünfzig*

Hotter Schlosskrug

Hotel | Restaurant

Original Wiener Schnitzel
mit Zitrone, Kapern und Sardelle,
grüne Böhnchen und knusprigen Bratkartoffeln
fünfundzwanzig

Filetsteak vom Angus Rind (200 Gramm)
Balsamico – Champignons mit Schalotten
Steakhouse Kartoffelspalten | Salate in Kräutervinaigrette
vierunddreißigfünfzig

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

Löffelart geschmorte Ochsenbäckchen
Rotwein-Gemüsetunke mit gebratenen Pilzen
Rotkohl & Herzoginkartoffeln
fünfundzwanzigfünfzig

Hotter Schlosskrug

Hotel | Restaurant

Limetten Panna cotta

*mit Himbeersoße | Haselnusskrokant
acht*

Creme Brullée von der Tonka Bohne

*mit frischen Früchten
achtundfünfzig*

Toffifeeparfait

*mit Mangokompott und Minzpesto
achtundfünfzig*

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*