

Hotter Schlosskrug

Hotel | Restaurant

Ofenfrisches Kräuterbaguette, einfach so mit hausgemachter Aioli
fünffünfzig

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

Bratwurst vom Duroc Schwein
Kartoffel-Feldsalat mit Preiselbeersenf
vierzehnfünfzig

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

Rinderkraftbrühe
Markklößchen | Gemüse | Eierstich
acht

Sellerie - Birnensüppchen
Birnenchips | Brioche
neun

Hotter Schlosskrug

Hotel | Restaurant

Portion Cataplana

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

Hirtenkäse aus dem Ofen

*an Tomaten-Feldsalat in Dijonsenf-Honig-Vinaigrette | Baguette
fünfzehnfünfzig / zwölfzfünfzig 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 Teigtaschen

*gefüllt mit getrockneten Tomaten und Mozzarella
auf pikantem Tomatensugo
serviert mit gehobeltem Parmesan und Rucola
achtzehnfünfzig*

Holter Schlosskrug

Hotel | Restaurant

Holter Krüstchen

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

Feines Wildragout mit gebratenen Pilzen

*Preiselbeerapfel | Rosenkohl
hausgemachte Butterspätzle
sechszwanzigfü nftzig*

Medaillons vom Schweinefilet im Speckmantel,

*Pflaumen-Chili-Ingwersoße | Mini-Rösti
Blattsalate in Rahmdressing
vierundzwanzigfü nftzig*

Original Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken,

*Preiselbeersenf
Speckböhnchen | knusprige Bratkartoffeln
siebenundzwanzig*

Scheiben von der geschmorten Rehkeule

*mit gebratenen Pilzen
eigene Soße | Preiselbeerbirne,
Rotkohl | hausgemachte Butterspätzlen
neunundzwanzigfü nftzig*

Hotter Schlosskrug

Hotel | Restaurant

Medaillon vom Hirschrücken
unter der Mandelkruste
auf Hagebuttenrahm

Rosenkohl | Herzoginkartoffeln
zweiunddreißigfünzig

Filetsteak vom Angus Rind

mit gebratenen Pilzen und hausgemachter Kräuterbutter

Potatoe Wedges | Salate in Kräutervinaigrette

achtunddreißigfünzig (200 Gramm)

zweiunddreißigfünzig (150 Gramm)

Portion von der knusprigen Ente

eigene Soße | Preiselbeerapfel,

hausgemachte Kartoffelklöße | Rotkohl

sechszwanzigfünzig

Filet vom Seesaibling, gebraten

auf Raviolacci Cima di Rapa

(Teigtaschen mit wilden Brokkoli und mildem Peccorino gefüllt)

Walnussbutter | Parmesan | Rucola

einunddreißigfünzig

Hotter Schlosskrug

Hotel | Restaurant

Limetten Panna cotta

mit Himbeersoße und Pistaziencrossis
neun

„Coupe Denmark“, der Klassiker

Zart schmelzendes Bourbon Vanilleeis
mit heißer Schokoladensoße und Sahne
neun

Crème Brûlée von der Tonka Bohne

mit frischen Früchten
neun

Eingelegte Rotweinpflaumen

mit hausgemachtem Zimt-Pflaumeneiscreme
neun

Affogato

1 Kugel Vanilleeis mit heißem Espresso übergossen
vierfünfzig

Eiskalter Genuss

1 Kugel Bourbon Vanilleiscreme „Etzerodt“
mit feiner Himbeersoße
vierfünfzig

1 Kugel Bourbon Vanilleiscreme

mit hausgemachtem Eierlikör aufgeossen
vierfünfzig

1 Kugel Schokoladeneis mit Baileys Irish Cream aufgeossen
vierfünfzig

Hotter Schlosskrug

Hotel | Restaurant