

# 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