

Liebe Gäste,

**herzlich Willkommen in unserem Restaurant.
Schön, dass wir Ihre Gastgeber sein dürfen.**

**Fühlen Sie sich wohl bei uns und genießen Sie
die Zeit in unseren gemütlichen Räumlichkeiten.**

**Bettina und Wolfgang Mosler
und Menzhausen-Team**

Unsere Küche ist für Sie geöffnet:

12.00 - 14.00 Uhr

18.00 - 21:30 Uhr

Menzhausen Restaurant
SPEISEKARTE

VORSPEISEN UND SALATE

Brot und Butter / Dip

erste Runde geht auf uns
danach pro Person

0,00€
4,00€

Burratina

Strauchtomaten, Aceto Balsamico,
Basilikumpesto

G

13,50€

Rindercarpaccio

Ruccola, Parmesan

G

14,50€

Black Tiger Garnelen

Spaghetti aglio e olio,
Knoblauch, Chili, Staudensellerie

ABC

21,00€

SUPPEN

Tagessuppe

nach Lust und Laune
unserer Küche

8,00€

"Süße trifft auf Schärfe"

Pfirsichsuppe

Garnele im Teigmantel

ABG

10,50€

Süßkartoffel-Kokossuppe

Cocktailstick Green Curry

D, F, M, B

9,50€

AUS FLUSS UND MEER

Sollinger Bachforelle

ADGM

„Müllerinnen Art“ im Ganzen gebraten,
zerlassene Butter, Blattsalat,
Petersilienkartoffeln
#regio

26,50€

Fang des Tages

ABDGHLOM

Einbecker Senfsauce,
buntes Gemüse,
Petersilienkartoffeln
#regio

29,00€

Black Tiger Garnelen

ABC

Spaghetti aglio e olio,
Knoblauch, Chili, Staudensellerie

27,00€

Beilagen-Änderung

5,00€

UNSERE HIGHLIGHTS

Lammrücken mit 38,00€

Knoblauchkruste AGHLO

Rosmarinjus, Speckbohnen,
getrüffeltes Kartoffel-Püree

#regio

Rotes Thaicurry LNOS

#vegan

Kokosblütenzucker, Mango,
Basmatireis

mit Putenbruststreifen BR

20,00€

22,00 €

Ochsenbäckchen CGHLO 31,00€

Madeira-Jus, gebackener Blumenkohl,
Kräuter-Kartoffel-Püree

UNSERE KLASSIKER

Grillpfanne „Chefsache“ GLO 33,00€

Rind, Strohschwein und Pute,
Champignonrahm,
buntes Gemüse, Bratkartoffeln

#regio

Wiener Kalbsschnitzel ACS 31,00€

Kartoffel-Gurken Salat

Kalbsleber AGLO 29,00€

Balsamico-Glace, Apfel,
Röstzwiebeln,
getrüffeltes Kartoffel-Püree

#regio

Oma's Küche lebt

Rinderroulade AMLO

Rotkohl, Salzkartoffeln

#regio

27,50€

Rinderfiletspitzen ACGL 25,00€

Bandnudeln, Cognac,
Champignons, Rahm

VEGETARISCH

Rote Bete Gnocchi ACFGL 22,00€

buntes Gemüse, Parmesanvelouté

#vegan möglich

"Schwein" gehabt

Spaghettini ACGFLOS

Trüffelrahm, Spinat, Tomate,
frischer schwarzer Trüffel

22,50€

Solling Bowl AFHLM 19,50€

Chili sin Carne, Sauce
Cumberland, Basmatireis

#vegan

Beilagen-Änderung

5,00€

STEAKS

Putensteak 220g	22,00€	Rumpsteak Black Angus 220g	33,50€
Schweinefilet Angersteiner Strohschwein 220g #Regio	27,00€	Rinderfilet Black Angus 220g	43,00€

Unsere Steaks servieren wir Ihnen mit:
Parmesan-Trüffel-Kartoffelspalten, Salatteller und Kräuterbutter

Beilagen-Änderung:

Buntes Gemüse	5,00€	Pfeffersauce <small>GLMO</small>	5,00€
Bratkartoffeln	5,00€	Champignonrahm <small>GLO</small>	5,00€
Schmorzwiebeln	5,00€		

SÜSSER ABSCHLUSS

Tartufo Espresso <small>ACEG</small>	10,50€	Aronia Parfait Schokoküchlein, Mandelkrokant #regio	12,00€
Creme Brûlée <small>ACEG</small> Tonkabohne	10,50€	Tagesdessert	8,50€

ÜBERRASCHUNGS MENÜ

3 Gänge Menü	46,50€
4 Gänge Menü	53,50€
5 Gänge Menü	62,50€

Beilagen-Änderung **5,00€**

DINNER FOR TWO

inklusive

Empfangsgetränk

Karaffe Wein

Cappuccino

Süßkartoffel-Kokos-Süppchen

#Regio



**Paniertes Schnitzel vom Angersteiner Strohschwein,
warmer Kartoffel-Gurken-Salat**

#Regio

oder

**Black Tiger Garnelen,
Spaghetti aglio e olio, Knoblauch, Chili, Staudensellerie**

oder

Putensteak
Parmesan-Trüffel-Kartoffelspalten, Salatteller und Kräuterbutter



Cremè Brûlée

54 € pro Person

ALLERGENE

**Speisekarte nach LMIV1169/2011
Allergeninformation gemäss Codex Empfehlungen:**

A) Glutenhaltiges Getreide	B) Krebstiere	C) Ei
D) Fisch	E) Erdnuss	F) Soja
G) Milch oder Laktose	H) Schalenfrüchte	L) Sellerie
M) Senf	N) Sesam	O) Schwefeldioxid
P) Lupine	R) Weichtiere	& Sulphite
S) Konservierungsstoffe		

Unsere Speisen können Farbstoffe enthalten, sprechen Sie uns gerne an!

Wichtige Info zu Allergenen:

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.

Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU LMIV 1169/2011) Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können. Bitte geben Sie uns hierbei Bescheid, wenn dies für Sie von Nöten ist! Gerne richten wir uns danach!

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden

Hier gilt der Haftungsausschluss.

Die Auszeichnung der Allergenen Stoffe muss hier nur bei offenen, unverpackten Speisen und Getränken erfolgen. Bei verschlossenen Speisen und Getränken gilt der Verantwortungsbereich des Herstellers Allergenausweisung laut Etikett. (z.B. verpacktes Ketchup, Flaschenbier, etc.)