



Menzhausen

Sommer

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 - 21:00 Uhr

VORSPEISEN UND SALATE

Tomaten - Brotsalat ACGHLMN

Ruccola, Parmesancreme,
Basilikumsorbet
#vegan möglich

13,50€

Black Tiger Garnelen ABCGLO

Spaghetti aglio e olio,
Knoblauch, Chili, Staudensellerie

22,00€

Sollinger Lachsforelle CDGM

Eingelegte Pfifferlinge, Schnittlauch
Mayonaise, Buttermilchsud
#Regional

15,50€

SUPPEN

Tagessuppe

nach Lust und Laune
unserer Küche

8,00€

Pfifferlingcreme Suppe ACGLO

Waldpilz Knusperstange
#vegi

9,50€

Pfirsichsuppe ABCGLO

Gebackene Garnele

9,50€

AUS FLUSS UND MEER

Sollinger Bachforelle ADGLM

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

27,50€

Fang des Tages ABDGHLOMN

Dijonsenfauce,
buntes Gemüse, Kartoffelpüree

29,00€

Black Tiger Garnelen ABCGLO

Spaghetti aglio e olio,
Knoblauch, Chili, Staudensellerie

27,00€

Beilagenänderung 3,00€

UNSERE HIGHLIGHTS

Lammrücken <small>AGLO</small> Kräuterkruste, Speckbohnen, Kartoffelpüree	38,00€	Rotes Thaicurry <small>LNOS</small> Kokosblütenzucker, Mango, Basmatireis #vegan Auf Wunsch mit: • Geflügelwürfeln • Garnelen <small>BDR</small>	19,50€ 22,00€ 26,00€
Iberico Rückensteak <small>GLMO</small> Pfifferlinge in Rahm, Bratkartoffeln, Salat	34,00€		

UNSERE KLASSIKER

Grillpfanne „Chefsache“ <small>AGLO</small> Rind, Durocschwein und Pute, Champignonrahm, buntes Gemüse, Bratkartoffeln	34,00€	Wiener Kalbsschnitzel <small>ACDGGs</small> Kartoffel-Gurken-Salat mit Speck	28,50€
Kalbsleber <small>AGLO</small> Madeirajus, Apfel, Schmorzwiebeln, getrüffeltes Kartoffelpüree	29,00€	Ochsenbäckchen <small>AGLO</small> Madeirajus, Gebackener Blumenkohl, Schnittlauch Kartoffelpüree	28,50€
Rinderfiletspitzen <small>ACGLO</small> Bandnudeln, Cognac, Champignons, Rahm	29,00€	Schnitzel vom Durocschwein <small>ACGLMO</small> Pfifferlinge in Rahm, Salat, Kroketten	24,50€

VEGETARISCH

Solling Bowl <small>AFHLMO</small> Chili sin Carne, Sauce Cumberland, Basmatireis #vegan	19,50€	Gefüllte Gnocchi <small>ACGHLMO</small> Pfifferlingrahm, Wilder Brokkoli, Ruccola #vegi	23,00€
---	---------------	--	---------------

Beilagenänderung 3,00€

STEAKS

Putensteak <small>MLG</small> 220g	23,00€	Rumpsteak <small>MLG</small> Black Angus 220g	39,00€
Schweinefilet <small>MLG</small> Durocschwein 220g #Regio	27,00€	Rinderfilet <small>MLG</small> Black Angus 220g	46,00€

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

Extra dazu:

Saisonales Gartengemüse <small>GLO</small>	4,50€	Kleiner Beilagensalat <small>BGHLM</small>	5,50€
Bratkartoffeln <small>G</small>	4,50€	Champignonrahm <small>GLO</small>	3,00€
Pfifferlinge in Rahm <small>GLO</small>	8,00€	Gebratene Pfifferlinge <small>GO</small>	8,00€

SÜSSER ABSCHLUSS

Tartufo Espresso <small>ACGHOS</small>	9,50€	Crème Brûlée <small>ACGEH</small>	10,50€
Tagesdessert	8,50€	Zweierlei Hausgemachtes Sorbet <small>HOS</small> marinierte Früchte	8,50€

Beilagenänderung 3,00€

DINNER FOR TWO

inklusive

Empfangsgetränk

Glas Wein

Cappuccino

Pfifferlingcreme Suppe ACGLO

Waldpilz Knusperstange



Duroc Schweinefilet GLO

Rahmpfifferlinge, Kartoffel-Schnittlauch Püree

oder

Steak von der Putenbrust MLG

Kräuterbutter, Parmesan-Trüffel-Kartoffelspalten, Salat

oder

Gefüllte Gnocchi ACGHLMO

Pfifferlingrahmsauce, Wilder Brokkoli, Ruccola



Crème Brûlée ACGEH

59 € pro Person

ÜBERRASCHUNGS MENÜ

3 Gänge Menü 46,50€

4 Gänge Menü 53,50€

5 Gänge Menü 62,50€

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.)

Menzhausen

TAVOLO ITALIANO

**Italienische Tafel für 10 - 24 Personen im 500 Jahre alten - historischen Gewölbekeller.
Tauchen Sie - buchstäblich - ab vom Alltag und hinein in eine ganz eigene Genusswelt.
Wir servieren Ihnen italienische Antipasti vom Feinsten.**

am Tisch servieren wir Ihnen erlesene italienische Spezialitäten als Vorspeise

Burrata mit Kirschtomaten, frischem Basilikum und besten Aceto Balsamico,
Vitello tonato - feine Kalbsfleischscheiben in Thunfisch-Sauce
Thunfisch, pikant
Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesanspänen und Pinienkernen,
Black Tiger Garnelen in Knoblauch,
Parmaschinken DOP mit Honigmelone,
Ziegenkäse im Speckmantel auf Paprika-Mango-Confit,
Antipasti, Piccata Milanese von der Pute,
Tallegio DOP, Brillat Savarin mit Feigen-Senf

Pasta

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

oder

Rinderfiletspitzen, Bandnudeln, Champignons in Rahm mit Cognac

**Sie wählen 1 Pastagericht pro Gruppe
auf Wunsch 2. Pastagericht buchbar - Aufpreis pro Person 5 €**

Dessert

Tartufo

Preis pro Person 69 €



ROMANTISCHES HOTEL
MENZHAUSEN
★★★★

Telefon 05571 - 92230
info@hotel-menzhausen.de