

Menzhausen
SPEISEN

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 Brot Salat AGLMNH **12,00€**

Parmesanaiole, Rucola, Basilikumsorbet
#vegan möglich

Auf Wunsch: **18,00€**
• mit eingelegten Pfifferlingen

Carpaccio vom Fassona GHMO **19,00€**

Rind

Zwetschgenschutney, Parmesancreme,
Rucola

Black Tiger Garnelen ABCGLO **21,00€**

Spaghetti aglio e olio,
Knoblauch, Chili, Staudensellerie

SUPPEN

Tagessuppe **8,00€**

nach Lust und Laune
unserer Küche

Weißer Tomatenschaumsuppe ACGHLMO **9,50€**

Ciabatta Crostiant, Estragon Öl

Pfifferling Cremesuppe ACGHLO **9,50€**

Waldpilzzigarre

AUS FLUSS UND MEER

Sollinger Bachforelle ADGLM **26,50€**

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

Fang des Tages ABDGHLOMN **29,00€**

Kräutersauce,
buntes Gemüse, Kartoffelpüree
#regio

Black Tiger Garnelen ABCGLO **26,00€**

Spaghetti aglio e olio,
Knoblauch, Chili, Staudensellerie

UNSERE HIGHLIGHTS

Lammrücken ACGLMO

Portweinkruste, Perlzwiebeljus,
gebackene Aubergine, Paprikapolenta

38,00€

Rotes Thaicurry LNOS

Kokosblütenzucker, Mango,
Basmatireis
#vegan

19,50€

Auf Wunsch mit:

- Geflügelwürfeln BR
- Garnelen BDR

22,00€

26,00€

Kalbsfilet AGHLO

Pfifferlingrahm, Vanillekarotten,
Kartoffel-Erbсен-Püree

29,00€

UNSERE KLASSIKER

Grillpfanne „Chefsache“ AGLO

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

33,00€

Wiener Kalbsschnitzel ACGS

Kartoffel-Gurken-Salat
mit Speck

31,00€

Kalbsleber AGLO

Balsamico-Glace,
Apfel, Röstzwiebeln,
getrübftes Kartoffelpüree

29,00€

Ochsenbäckchen ACGLO

Madeirajus, gebackener Blumenkohl,
Kartoffel-Erbсенpüree

29,00€

Rinderfiletspitzen ACGLO

Bandnudeln, Cognac,
Champignons, Rahm

33,00€

Schnitzel vom Strohschwein ACGMO **26,00€**

Pfifferlinge in Rahm, Salat,
Kroketten

VEGETARISCH

Solling Bowl AFHLMO

Chili sin Carne,
Sauce Cumberland, Basmatireis
#vegan

19,50€

Hausgemachte Serviettenknödel **14,00€**

ACGHLOP

Pfifferlinge in Rahm,
sommerliche Blattsalate

STEAKS

Putensteak MLG 220g	23,00€	Rumpsteak MLG Black Angus 220g	39,00€
Schweinefilet MLG Angersteiner Strohschwein 220g #Regio	27,00€	Rinderfilet MLG Black Angus 220g	44,00€

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

Beilagen-Änderung:

Buntes Gemüse	3,00€	Champignonrahm GLO	3,00€
Bratkartoffeln	3,00€	Portion Pfifferlinge GLO gebraten oder in Rahm	7,00€

SÜSSER ABSCHLUSS

Tartufo Espresso ACEG	9,50€	Lemon Cheesecake ACGH Kokosparfait, Macadamia-Krokant	9,50€
Zweierlei hausgemachtes Sorbet AHO Frische saisonale Früchte #vegan	8,50€	Tagesdessert	8,50€

ÜBERRASCHUNGS MENÜ

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

DINNER FOR TWO

inklusive

Empfangsgetränk

Karaffe Wein

Cappuccino

Pfifferlingcremesuppe ACGHLO

Waldpilzzigarre



Kalbsfilet AGHLO

Pfifferlingrahm, Vanillekarotten, Kartoffel-Erbсен-Püree

oder

Steak von der Putenbrust MLG

Kräuterbutter, Salat, Parmesan-Trüffel-Kartoffelspalten

oder

Haugemachte Serviettenknödel ACGHLOP

Pfifferlinge in Rahm, sommerlicher Blattsalat



Lemon Cheesecake ACGH

Kokosparfait, Macadamiakrokant

59 € 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.)

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 65 €



ROMANTISCHES HOTEL
MENZHAUSEN
★★★★

Telefon 05571 - 92230
info@hotel-menzhausen.de