



Menzhausen

Herbst

**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  
#vegi #vegan möglich

13,50€

### **Black Tiger Garnelen** ABCGLO

Spaghetti aglio e olio,  
Knoblauch, Chili, Staudensellerie

22,00€

### **Kürbis Chorizzo Quiche** ACGHLMO

Buttermilch Espuma,  
Frisee Salat, Aperolgel  
#Vegetarisch möglich

15,50€

## SUPPEN

### **Tagessuppe**

nach Lust und Laune  
unserer Küche

8,00€

### **Kürbiscreme Suppe** ACGHLO

Yuzu Perlen, Kürbiskern Churro  
#vegi #vegan möglich

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

Dijonsensauce,  
buntes Gemüse, Kartoffelpüree

29,00€

### **Black Tiger Garnelen** ABCGLO

Spaghetti aglio e olio,  
Knoblauch, Chili,  
Staudensellerie

27,00€

Beilagenänderung 3,00€

## UNSERE HIGHLIGHTS

### Lammrücken AGLO

Kräuterkruste,  
Speckbohnen, Kartoffelpüree

38,00€

### Rotes Thaicurry LNOS

Kokosblütenzucker,  
Mango, Basmatireis

19,50€

#vegan

Auf Wunsch mit:

- Geflügelwürfeln
- Garnelen BDR

22,00€

26,00€

### Bauernente für 2 AGLMO

pro Person 29,00€

Orangenus,  
Hausgemachter Rotkohl,  
Kartoffelklöße

## UNSERE KLASSIKER

### Grillpfanne „Chefsache“ AGLO

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

34,00€

### Wiener Kalbsschnitzel ACDGGs

Kartoffel-Gurken-Salat  
mit Speck

29,50€

### Kalbsleber AGLO

Madeirajus,  
Apfel, Schmorzwiebeln,  
getrüffelt Kartoffelpüree

29,00€

### Ochsenbäckchen AGLMO

Madeirajus,  
gebackener Blumenkohl,  
Kartoffel-Kürbispüree

29,50€

### Rinderfiletspitzen ACGLO

Bandnudeln, Cognac,  
Champignons, Rahm

29,00€

### Sollinger Wildragout ACGLMO

Hausgemachter Rotkohl,  
Spätzle  
#Regional

29,50€

## VEGETARISCH

### Solling Bowl AFHLMO

Chili sin Carne,  
Sauce Cumberland, Basmatireis  
#vegan

19,50€

### Kürbis Carbonara ACGLMO

Spaghettini, Eingelegter Kürbis  
#vegi

19,00€

Auf Wunsch mit:

Gebratenem Guanciale

24,00€

Beilagenänderung 3,00€

## STEAKS

**Putensteak** AMLG  
220g

23,00€

**Rumpsteak** AMLG  
Black Angus 220g

39,00€

**Schweinefilet** AMLG  
Durocschwein 220g  
#Regio

27,00€

**Rinderfilet** AMLG  
Black Angus 220g

46,00€

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

### Extra dazu:

**Champignonrahm** GLO

3,00€

**Pfeffersauce** GLO

4,50€

**Schmorzwiebeln**

3,00€

**Bratkartoffeln** G

4,50€

**Saisonales Gartengemüse** GLO

4,50€

**Kleiner Beilagensalat** BGHLM

5,50€

## SÜSSER ABSCHLUSS

**Tagesdessert**

8,50€

**Tartufo Espresso** ACGHOS

9,50€

**Zweierlei Hausgemachtes**

8,50€

**Crème Brûlée** ACGEH

10,50€

**Sorbet** AHOS

Saisonale Früchte

Beilagenänderung 3,00€

## DINNER FOR TWO

### **inklusive**

Empfangsgetränk

Glas Wein

Cappuccino

### **Kürbiscreme Suppe** ACGHLO

Yuzu Perlen, Kürbiskern Churro



### **Duroc Schweinefilet** ACGLO

Perlzwiebel Jus, Gebackener Blumenkohl,  
Kartoffel-Kürbispüree

### **oder**

### **Sollinger Wildragout** ACGLMO

Hausgemachter Rotkohl, Spätzle

### **oder**

### **Kürbis Carbonara** ACGLMO

Spaghettini, Eingelegter Kürbis, 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:**

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

**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](mailto:info@hotel-menzhausen.de)