

Menzhausen

Adventszeit

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 **13,50€**
Ruccola, Parmesancreme,
Basilikumsorbet
#vegi #vegan möglich

Geräucherte Entenbrust ACGHLMO **16,50€**
Rote Beete Waffel, Spekulatius Gel,
Eingelegte Williams Birne

Black Tiger Garnelen ABCGLO **22,00€**
Spaghetti aglio e olio,
Knoblauch, Chili, Staudensellerie

SUPPEN

Tagessuppe **8,00€**
nach Lust und Laune
unserer Küche

Pfirsichsuppe ABCGLO **9,50€**
Gebackene Garnele

Kürbiscreme Suppe ACGHLO **9,50€**
Yuzu Perlen, Kürbiskern Churro
#vegi #vegan möglich

AUS FLUSS UND MEER

Sollinger Bachforelle ADGLM **27,50€**
„Müllerinnen Art“ im Ganzen gebraten,
zerlassene Butter, Blattsalat,
Petersilienkartoffeln
#Regional

Black Tiger Garnelen ABCGLO **27,00€**
Spaghetti aglio e olio,
Knoblauch, Chili,
Staudensellerie

Fang des Tages ABDGHLOMN **29,00€**
Dijonsenfsauce,
buntes Gemüse, Kartoffelpüree

Beilagenänderung 3,00€

UNSERE HIGHLIGHTS

Lammrücken AGLO **38,00€**
Kräuterkruste,
Speckbohnen, Kartoffelpüree

Bauernente für 2 AGLMO **pro Person 34,00€**
Orangenjus,
Hausgemachter Rotkohl,
Kartoffelklöße
Zubereitungszeit ca. 50 min.

Rotes Thaicurry LNOS **19,50€**
Kokosblütenzucker,
Mango, Basmatireis
#vegan

Auf Wunsch mit:
- Geflügelwürfeln **22,00€**
- Garnelen BDR **26,00€**

UNSERE KLASSIKER

Grillpfanne „Chefsache“ AGLO **34,00€**
Rind, Durocschwein und Pute,
Champignonrahm, buntes Gemüse,
Bratkartoffeln

Kalbsleber AGLO **29,00€**
Madeirajus,
Apfel, Schmorzwiebeln,
getrüffeltes Kartoffelpüree

Rinderfiletspitzen ACGLO **29,00€**
Bandnudeln, Cognac,
Champignons, Rahm

Wiener Kalbsschnitzel ACDGGS **29,50€**
Kartoffel-Gurken-Salat
mit Speck

Ochsenbäckchen AGLMO **29,50€**
Madeirajus,
gebackener Blumenkohl,
Kartoffel-Kürbispüree

Sollinger Wildragout ACGLMO **29,50€**
Hausgemachter Rotkohl,
Spätzle
#Regional

VEGETARISCH

Solling Bowl AFHLMO **19,50€**
Chili sin Carne,
Sauce Cumberland, Basmatireis
#vegan

Trüffelravioli ACGLMO **23,00€**
Rahmsauce, Wildbrokkoli, Ruccola
#vegi

Beilagenänderung 3,00€

STEAKS

Putensteak AMLG — **23,00€**
220g

Schweinefilet AMLG — **27,00€**
Durocschwein 220g
#Regio

Rumpsteak AMLG — **39,00€**
Black Angus 220g

Rinderfilet AMLG — **46,00€**
Black Angus 220g

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€**

Zweierlei Hausgemachtes Sorbet AHOS — **8,50€**
Saisonale Früchte

Tartufo Espresso ACGHOS — **9,50€**

Crème Brûlèe ACGEH — **10,50€**

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

Trüffel Ravioli ACGLMO
Rahmsauce, Wildbrokkoli, Ruccola

Crème Brûlèe 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 & Sulphite
P) Lupine	R) Weichtiere	
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