

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€

3,50€

Frisèe-Salat ABDGMO

Kern-Öl-Dressing,
Kürbis vom Angersteiner Bauernhof
Hokkaido, Kürbiskern-Krokant
#regio #vegan

12,50€

Ziegenkäse im Speckmantel AGH

Mango-Paprika Chutney, Brotchip

14,50€

Black Tiger Garnelen ABC

Spaghetti aglio e olio,
Knoblauch, Chili, Staudensellerie

18,50€

SUPPEN

Tagessuppe

nach Lust und Laune
unserer Küche

8,00€

Pfirsichsuppe ABG

Garnele im Teigmantel

9,50€

Kürbis-Schaumsuppe ABG

Yuzu, Shiso-Kresse,
Kürbis-Baumkuchen
#regio #vegan

9,50€

AUS FLUSS UND MEER

Sollinger Bachforelle ADGM

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

24,00€

Fang des Tages ABDGHLOM

Einbecker Senfsauce,
buntes Gemüse,
Petersilienkartoffeln
#regio

26,00€

Black Tiger Garnelen ABC

Spaghetti aglio e olio,
Knoblauch, Chili, Staudensellerie

24,00€

Beilagen-Änderung

4,50€

UNSERE HIGHLIGHTS

Lammrücken mit Knoblauchkruste <small>AGHLO</small>	34,00€	Rotes Thaicurry <small>LNOS</small> #vegan	18,00€
Rosmarinjus, Speckbohnen, getrüffeltes Kartoffel-Püree #regio		Kokosblütenzucker, Mango, Basmatireis	
Barbarie Entenbrust <small>CGHLO</small>	28,00€	mit Putenbruststreifen <small>BR</small>	20,00 €
Aronia-Reduktion, Rote Bete-Püree, Birne, Romanesco #regio		Ochsenbäckchen <small>CGHLO</small>	29,00€
		Madeira-Jus, gebackener Blumenkohl, Kräuter-Kartoffel-Püree	

UNSERE KLASSIKER

Rinderroulade <small>AMLO</small>	25,00€	Wiener Kalbsschnitzel <small>ACS</small>	28,00€
Rotkohl, Salzkartoffeln #regio		Kartoffel-Gurken Salat	
Rinderfiletspitzen <small>ACGL</small>	25,00€	Grillpfanne „Chefsache“ <small>GLO</small>	29,50€
Bandnudeln, Cognac, Champignons, Rahm		Rind, Strohschwein und Pute, Champignonrahm, buntes Gemüse, Bratkartoffeln #regio	
Kalbsleber <small>AGLO</small>	26,00€	Sollinger Wildragout <small>CGHLO</small>	28,00€
Balsamico-Glace, Apfel, Röstzwiebel, getrüffeltes Kartoffel-Püree #regio		Rotkohl, Butterspätzle #regio	

VEGETARISCH

Kürbis-Tortelli <small>ACGFLOS</small>	18,00€	Rote Bete Gnocchi <small>ACFGL</small>	17,00€
Rahmsauce, Yuzuschaum, wilder Brokkoli, confierte Tomaten #regio		buntes Gemüse, Parmesanvelouté #vegan möglich	
Solling Bowl <small>AFHLM</small>	17,50€		
Chili sin Carne, Sauce Cumberland, Basmatireis #vegan		Beilagen-Änderung	4,50€

STEAKS

Putensteak 220g	19,50€	Rumpsteak 220g	29,50€
Filet vom Strohschwein 220g #Regio	24,00€	Rinderfilet 220g	39,00€

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

Beilagen-Änderung:

Buntes Gemüse	4,50€	Pfeffersauce <small>GLMO</small>	4,50€
Bratkartoffeln	4,50€	Champignonrahm <small>GLO</small>	4,50€
Schmorzwiebeln	4,50€		

SÜSSER ABSCHLUSS

Tartufo Espresso <small>ACEG</small>	9,50€	Aronia Parfait Schokoküchlein, Mandelkrokant #regio	10,50€
Creme Brûlée <small>ACEG</small> Tonkabohne	9,50€	Tagesdessert	8,50€

ÜBERRASCHUNGS MENÜ

3 Gänge Menü	42,00€
4 Gänge Menü	48,00€
5 Gänge Menü	56,00€

DINNER FOR TWO

inklusive

Empfangsgetränk
Karaffe Wein
Cappuccino

Kürbis-Schaumsuppe

Yuzu, Shiso-Kresse,
Kürbis-Baumkuchen

#vegan



Filet vom Strohschwein

Speckbohnen, getrüffeltes Kartoffelpüree

#regio

oder

Fang des Tages

Einbecker Senfsauce, buntes Gemüse, Petersilienkartoffeln

#regio

oder

Kürbis-Tortelli

Rahmsauce, Yuzuschaum,
wilder Brokkoli, confierte Tomaten

#regio #vegetarisch



Creme Brûlée

Tonkabohne

48,00€ 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.)