

**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*  
**KARTE SOMMER**  
**2022**

## VORSPEISEN UND SALATE

### **Caesar Salat** ABDGMO

Romana, Caesar Dressing,  
Parmesancreme, Brotchip

**10,50€**

### **Gebackene Wasabi-Garnele** ABDGMO

Reispralinen, Wildkräuter,  
Limetten-Mayonnaise

**16,50€**

### **Ziegenkäse im Speckmantel** AGH

Mango-Paprika Chutney, Brotchip

**13,50€**

### **Black Tiger Garnelen** ABCL

Spaghetti Aglio e Olio, Knoblauch,  
Chili, Staudensellerie

**17,50€**

## SUPPEN

### **Tagessuppe**

nach Lust und Laune  
unserer Küche

**7,00€**

### **Pfirsichsuppe** ABG

Garnele im Teigmantel

**9,50€**

## AUS FLUSS UND MEER

### **Sollinger Bachforelle** ADGM

„Müllerinnen Art“ filetiert,  
zerlassene Butter, Wildkräuter,  
Petersilienkartoffeln

**#Regio**

**21,00€**

### **Dorade** ADGJ

gebraten, filetiert,  
Senfsauce, Mais-Lauch-Gemüse,  
Kräuterkartoffeln

**#Regio**

**25,50€**

### **Black Tiger Garnelen** ABCL

Spaghetti Aglio e Olio, Knoblauch,  
Chili, Staudensellerie

**23,50€**

## UNSERE HIGHLIGHTS

<b>Lammrücken mit Knoblauchkruste</b> <small>AGHLO</small>	<b>32,00€</b>	<b>Grünes Thaicurry</b> <small>BHLNS</small>	<b>14,00€</b>
Rosmarinjus, Speckbohnen, getrüffeltes Kartoffel-Püree		Kokosblütenzucker, Mango, Basmatireis	
<b>#Regio</b>		mit Putenbruststreifen	<b>18,00€</b>
		mit Black-Tiger-Garnelen	<b>19,50€</b>

### **Teriyaki vom Schweinebauch** ABHNS **21,50€**

Babymais, Süßkartoffelpüree

**#Regio**

## UNSERE KLASSIKER

<b>Rinderroulade</b> <small>AMLO</small>	<b>24,00€</b>	<b>Wiener Kalbsschnitzel</b> <small>AC</small>	<b>26,00€</b>
Rotkohl, Salzkartoffeln		Kartoffel-Gurken Salat	
<b>#Regio</b>			
<b>Rinderfiletspitzen</b> <small>ACGL</small>	<b>22,00€</b>	<b>Grillpfanne „Chefsache“</b> <small>GL</small>	<b>26,00€</b>
Bandnudeln, Cognac, Champignons, Rahm		Rind, Strohschwein und Pute, Champignonrahm, buntes Gemüse, Bratkartoffeln	
		<b>#Regio</b>	
<b>Kalbsleber</b> <small>AGLO</small>	<b>24,00€</b>	<b>Sollinger Wildragout</b> <small>ACGLMO</small>	<b>27,00€</b>
Balsamico-Glace, Apfel, Röstzwiebel, getrüffeltes Kartoffel-Püree		Sauce Cumberland, Rotkohl, Spätzle	
<b>#Regio</b>		<b>#Regio</b>	

## VEGETARISCH

<b>Scharfe Kartoffelchen</b> <small>AMO</small>	<b>14,00€</b>	<b>Rote Bete Gnocchi</b> <small>ACFGL</small>	<b>16,00€</b>
Wildkräuter, Brombeerdressing, Brotchips		buntes Gemüse, Parmesanvelouté	
<b>#Regio #Vegan</b>		<b>#Vegan möglich</b>	
<b>Solling Bowl</b> <small>AFHLM</small>	<b>14,50€</b>		
Chili sin Carne, Sauce Cumberland, Basmatireis			
<b>#Vegan</b>			

## STEAKS

<b>Putensteak</b> 250g	<b>19,50€</b>	<b>Rumpsteak</b> 250g	<b>29,50€</b>
<b>Filet vom Strohschwein</b> 250g #Regio	<b>23,00€</b>	<b>Rinderfilet</b> 250g	<b>39,00€</b>

Unsere Steaks kommen mit Parmesan-Trüffel-Kartoffelspalten,  
Salatteller und Kräuterbutter GM

### Auf Wunsch dazu:

AGHLO

<b>Buntes Gemüse</b> <small>G</small>	<b>3,50€</b>	<b>Pfeffersauce</b> <small>GLMO</small>	<b>3,50€</b>
<b>Bratkartoffeln</b>	<b>3,50€</b>	<b>Champignonrahm</b> <small>GLO</small>	<b>3,50€</b>
<b>Schmorzwiebeln</b>	<b>3,50€</b>		

## SÜSSER ABSCHLUSS

<b>Tartufo Espresso</b> <small>ACG</small>	<b>8,50€</b>	<b>Aronia Parfait</b> <small>ACGH</small> Schokoküchlein, Mandelkrokant #Regio	<b>9,00€</b>
<b>Creme Brûlée</b> <small>ACG</small> Tonkabohne	<b>8,50€</b>		

# DINNER FOR TWO

INKLUSIVE  
EMPFANGS-GETRÄNK  
KARAFFE WEIN  
CAPPUCCINO

Pfirsichsuppe

ABG



Filet vom Strohschwein,  
Speckbohnen, getrüffeltes Kartoffelpüree

#Regio

AGHLO

oder

Thaicurry,  
Palmbütenzucker, Mango, Basmatireis  
gebratene Putenbrust oder Garnele

BHLNS

oder

Rote Bete Gnocchi,  
buntes Gemüse, Parmesanvelouté

ACGH

Aroniaparfait,  
Schokoküchlein, Mandelkrokant

#Regio

ACGH

45,00€ pro Person

## ÜBERRASCHUNGS MENÜ

3 Gänge Menü	38,00€
4 Gänge Menü	46,00€
5 Gänge Menü	54,00€

# 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.)