

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

Caesar Salat <small>ABDGMO</small> Romana, Caesar Dressing, Parmesancreme, Brotchip	11,50€	Frutti di Mare <small>ABCDGLMO</small> Krustentiersud, Staudensellerie, Tagliarini Nero	12,50€
Ziegenkäse im Speckmantel <small>AGH</small> Mango-Paprika Chutney, Brotchip	13,50€		

SUPPEN

Tagessuppe nach Lust und Laune unserer Küche	7,50€	Pfirsichsuppe <small>ABG</small> Garnele im Teigmantel	9,50€
---	--------------	--	--------------

AUS FLUSS UND MEER

Sollinger Bachforelle <small>ADGM</small> „Müllerinnen Art“ im Ganzen gebraten, zerlassene Butter, Blattsalat, Petersilienkartoffeln #regio	22,00€	Fang des Tages <small>ABDGHLOM</small> Einbecker Senfsauce, buntes Gemüse, Petersilienkartoffeln #regio	24,00€
Frutti di Mare <small>ABCDGLMO</small> Krustentiersud, Staudensellerie, Tagliarini Nero	21,50€		
		Beilagen-Änderung	3,50€

UNSERE HIGHLIGHTS

Lammrücken mit Knoblauchkruste <small>AGHLO</small>	32,00€	Rotes Thaicurry <small>LNOS</small> #vegan	15,00€
Rosmarinjus, Speckbohnen, getrüffeltes Kartoffel-Püree #regio		Kokosblütenzucker, Mango, Basmatireis	
		mit Putenbruststreifen <small>BR</small>	19,00 €
Kaninchenkeule <small>CGHLO</small>	24,00€		
sous vide gegart, Chorizo-Jus, mediteranes Gemüseragout, Dauphine-Kartoffeln			

UNSERE KLASSIKER

Rinderroulade <small>AMLO</small>	24,00€	Wiener Kalbsschnitzel <small>ACS</small>	26,00€
Rotkohl, Salzkartoffeln #regio		Kartoffel-Gurken Salat	
Rinderfiletspitzen <small>ACGL</small>	23,00€	Grillpfanne „Chefsache“ <small>GLO</small>	27,00€
Bandnudeln, Cognac, Champignons, Rahm		Rind, Strohschwein und Pute, Champignonrahm, buntes Gemüse, Bratkartoffeln #regio	
Kalbsleber <small>AGLO</small>	24,00€		
Balsamico-Glace, Apfel, Röstzwiebel, getrüffeltes Kartoffel-Püree #regio			

VEGETARISCH

Große Ravioli <small>ACGFLOS</small>	21,00€	Rote Bete Gnocchi <small>ACFGL</small>	16,00€
grüner Spargel, Weißweinsauce, Karottengrün-Pesto, confierte Tomaten		buntes Gemüse, Parmesanvelouté #vegan möglich	
Solling Bowl <small>AFHLM</small>	15,50€		
Chili sin Carne, Sauce Cumberland, Basmatireis #vegan		Beilagen-Änderung	3,50€

STEAKS

Putensteak 220g	19,50€	Rumpsteak 220g	29,50€
Filet vom Strohschwein 220g #Regio	23,00€	Rinderfilet 220g	39,00€

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

Beilagen-Änderung:

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

SÜSSER ABSCHLUSS

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

ÜBERRASCHUNGS MENÜ

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

DINNER FOR TWO

inklusive

Empfangsgetränk
Karaffe Wein
Cappuccino

Pfirsichsuppe ABG

Garnele im Teigmantel



Filet vom Strohschwein AGHLO

Speckbohnen, getrüffeltes Kartoffelpüree

#regio

oder

Fang des Tages ABDGHLOM

Einbecker Senfsauce, buntes Gemüse, Petersilienkartoffeln

#regio

oder

Große Ravioli ACGFLOS

grüner Spargel, Weißweinsauce, Karottengrün-Pesto, confierte Tomaten



Creme Brûlée ACEG

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.)