

**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 WINTER**  
**2022**

## VORSPEISEN UND SALATE

<b>Caesar Salat</b> <small>ABDGMO</small> Romana, Caesar Dressing, Parmesancreme, Brotchip	<b>11,50€</b>	<b>Hausgebeitzter Lachs</b> <small>ADHLMO</small> Hokaido-Chutney, Kürbiskern-Rösti, Wildkräutersalat	<b>15,50€</b>
<b>Ziegenkäse im Speckmantel</b> <small>AGH</small> Mango-Paprika Chutney, Brotchip	<b>13,50€</b>	<b>Black Tiger Garnelen</b> <small>ABCL</small> Spaghetti Aglio e Olio, Knoblauch, Chili, Staudensellerie	<b>17,50€</b>

## SUPPEN

<b>Tagessuppe</b> nach Lust und Laune unserer Küche	<b>7,00€</b>	<b>Pfirsichsuppe</b> <small>ABG</small> Garnele im Teigmantel	<b>9,50€</b>
<b>Kürbis-Passionsfrucht-Suppe</b> <small>ACgHLO</small> Kürbiskrokette #Vegan möglich	<b>9,50€</b>		

## AUS FLUSS UND MEER

<b>Sollinger Bachforelle</b> <small>ADGM</small> „Müllerinnen Art“ im Ganzen gebraten, zerlassene Butter, Wildkräuter, Petersilienkartoffeln #Regio	<b>21,00€</b>	<b>Rotbarbe und Blacktiger Garnele</b> <small>ABCDFGLOS</small> Krustentier-Sauce, Apfel-Lauch-Gemüse, Hokaido-Muffins	<b>25,00€</b>
<b>Black Tiger Garnelen</b> <small>ABCL</small> Spaghetti Aglio e Olio, Knoblauch, Chili, Staudensellerie	<b>23,50€</b>		
		<b>Beilagen-Änderung</b>	<b>3,50€</b>

## UNSERE HIGHLIGHTS

<b>Lammrücken mit Knoblauchkruste</b> <small>AGHLO</small> Rosmarinjus, Speckbohnen, getrüffeltes Kartoffel-Püree <b>#Regio</b>	<b>32,00€</b>	<b>Grünes Thaicurry</b> <small>BHLNS</small> Kokosblütenzucker, Mango, Basmatireis  mit Putenbruststreifen mit Black-Tiger-Garnelen	<b>15,00€</b>  <b>19,00€</b> <b>21,00€</b>
<b>Teriyaki vom Schweinebauch</b> <small>ABHNOS</small> Babymais, Süßkartoffelpüree <b>#Regio</b>	<b>21,50€</b>		

## UNSERE KLASSIKER

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

## VEGETARISCH

<b>Scharfe Kartoffelchen</b> <small>AMO</small> Wildkräuter, Brombeerdressing, Brotchips <b>#Regio #Vegan</b>	<b>14,50€</b>	<b>Rote Bete Gnocchi</b> <small>ACFGL</small> buntes Gemüse, Parmesanvelouté <b>#Vegan möglich</b>	<b>16,00€</b>
<b>Solling Bowl</b> <small>AFHLM</small> Chili sin Carne, Sauce Cumberland, Basmatireis <b>#Vegan</b>	<b>15,50€</b>	<b>Beilagen-Änderung</b>	<b>3,50€</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

### Auf Wunsch dazu:

<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>ACEG</small>	<b>8,50€</b>	<b>Aronia Parfait</b> <small>ACEGH</small> Schokoküchlein, Mandelkrokant #Regio	<b>9,50€</b>
<b>Creme Brûlée</b> <small>ACEG</small> Tonkabohne	<b>8,50€</b>		

## **DINNER FOR TWO**

inklusive  
Empfangsgetränk  
Karaffe Wein  
Cappuccino

**Kürbis-Passionsfrucht-Suppe,  
Kürbiskrokette**



**Filet vom Strohschwein,  
Speckbohnen, getrüffeltes Kartoffelpüree  
#Regio**

oder

**Sollinger Wildragout  
Sauce Cumberland, Rotkohl, Spätzle  
#Regio**

oder

**Rote Bete Gnocchi,  
buntes Gemüse, Parmesanvelouté**



**Aroniaparfait,  
Schokoküchlein, Mandelkrokant  
#Regio**

**45,00€ pro Person**

## **ÜBERRASCHUNGS MENÜ**

<b>3 Gänge Menü</b>	<b>38,00€</b>
<b>4 Gänge Menü</b>	<b>46,00€</b>
<b>5 Gänge Menü</b>	<b>54,00€</b>

# 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.)