



Menzhausen

**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

### **Wildkräutersalat** ALM

Rote Bete Falafel,  
Tomaten-Aprikosen-Chutney  
#vegan

14,50€

### **Black Tiger Garnelen** ABCGLO

Spaghetti aglio e olio,  
Knoblauch, Chili, Staudensellerie

22,00€

### **Praline vom Hirsch** ACGHLMO

Dijon Senf Parfait, Cassis,  
Rotkohl Essenz

12,50€

## SUPPEN

### **Tagessuppe**

nach Lust und Laune  
unserer Küche

8,00€

### **Rote Bete Süppchen** ALO

Tom Yum Schaum,  
Rote Bete Falafel  
#vegan

9,50€

## AUS FLUSS UND MEER

### **Sollinger Bachforelle** ADGLM

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

27,50€

### **Fang des Tages** ABDGHLOMN

Dijonsenfauce,  
buntes Gemüse, Kartoffelpüree

29,00€

### **Black Tiger Garnelen** ABCGLO

Spaghetti aglio e olio,  
Knoblauch, Chili, Staudensellerie

27,00€

## UNSERE HIGHLIGHTS

### Lammrücken AGLO

Kräuterkruste, Speckbohnen,  
Kartoffelpüree

38,00€

### Rotes Thaicurry LNOS

Kokosblütenzucker, Mango,  
Basmatireis  
#vegan

19,50€

Auf Wunsch mit:

- Geflügelwürfeln BR
- Garnelen BDR

22,00€

26,00€

### Entrecote GLO

Gewürz Perlzwiebeln, Romanesco,  
Kartoffel-Sellerie-Püree

34,50€

## UNSERE KLASSIKER

### Grillpfanne „Chefsache“ AGLO

Rind, Strohschwein und Pute,  
Champignonrahm,  
buntes Gemüse, Bratkartoffeln

34,00€

### Wiener Kalbsschnitzel ACDGS

Kartoffel-Gurken-Salat  
mit Speck

31,00€

### Kalbsleber AGLO

Balsamico-Glace,  
Apfel, Röstzwiebeln,  
getrübelt Kartoffelpüree

29,00€

### Rinderroulade AGLMO

Hausgemachter Rotkohl,  
Kartoffelklöße

31,00€

### Rinderfiletspitzen ACGLO

Bandnudeln, Cognac,  
Champignons, Rahm

29,00€

### Ragout vom Sollinger Wild ACGLMO

Sauce Cumberland,  
hausgemachter Rotkohl, Spätzle  
#regio

28,00€

## VEGETARISCH

### Solling Bowl AFHLMO

Chili sin Carne,  
Sauce Cumberland, Basmatireis  
#vegan

19,50€

### Trüffelravioli ACGLMO

Rahmsauce, Wilder Brokkoli,  
Ruccola

23,00€

## STEAKS

<b>Putensteak</b> <small>MLG</small> 220g	<b>23,00€</b>	<b>Rumpsteak</b> <small>MLG</small> Black Angus 220g	<b>39,00€</b>
<b>Schweinefilet</b> <small>MLG</small> Durocschwein 220g #Regio	<b>27,00€</b>	<b>Rinderfilet</b> <small>MLG</small> Black Angus 220g	<b>46,00€</b>

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

### Beilagen-Änderung:

<b>Buntes Gemüse</b>	<b>3,00€</b>	<b>Champignonrahm</b> <small>GLO</small>	<b>3,00€</b>
<b>Bratkartoffeln</b>	<b>3,00€</b>		

## SÜSSER ABSCHLUSS

<b>Tartufo Espresso</b> <small>ACGHOS</small>	<b>9,50€</b>	<b>Zwetschgenparfait</b> <small>ACGHS</small> Gewürzküchlein, Haselnussmayo	<b>11,50€</b>
<b>Tagesdessert</b>	<b>8,50€</b>		

## HIGHLIGHT FÜR 2 PERSONEN

### Menzhausen Bauernente AGLMO

Orangensauce, hausgemachter Rotkohl, Kartoffelklöße

*Die Bauernente: außen goldbraun,  
innen zart und saftig.*

*Für dieses Geschmackserlebnis bitten wir um 50 Minuten Geduld.*

p.P. 34,00 €



## ÜBERRASCHUNGS MENÜ

3 Gänge Menü	46,50€
4 Gänge Menü	53,50€
5 Gänge Menü	62,50€

# **DINNER FOR TWO**

## **inklusive**

Empfangsgetränk

Glas Wein

Cappuccino

### **Rote Bete Süppchen** ALO

Tom Yum Schaum, Rote Bete Falafel



### **Entrecote** GLO

Gewürz Perlzwiebeln, Romanesco, Kartoffel-Sellerie-Püree

**oder**

### **Steak von der Putenbrust** MLG

Kräuterbutter, Parmesan-Trüffel-Kartoffelspalten, Salat

**oder**

### **Trüffelravioli** ACGLMO

Rahmsauce, Wilder Brokkoli, Ruccola



### **Zwetschgenparfait** ACGHS

Gewürzküchlein, Haselnussmayo

**59 € pro Person**

# **ALLERGENE**

**Speisekarte nach LMIV1169/2011  
Allergeninformation gemäss Codex Empfehlungen:**

<b>A) Glutenhaltiges Getreide</b>	<b>B) Krebstiere</b>	<b>C) Ei</b>
<b>D) Fisch</b>	<b>E) Erdnuss</b>	<b>F) Soja</b>
<b>G) Milch oder Laktose</b>	<b>H) Schalenfrüchte</b>	<b>L) Sellerie</b>
<b>M) Senf</b>	<b>N) Sesam</b>	<b>O) Schwefeldioxid</b>
<b>P) Lupine</b>	<b>R) Weichtiere</b>	<b>&amp; Sulphite</b>
<b>S) Konservierungsstoffe</b>		

**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 Allergen 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](mailto:info@hotel-menzhausen.de)