

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 FRÜHLING
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

Lila Süßkartoffelcreme GL

Kokosmilch, Ingwer
#Vegan möglich

8,50€

Pfirsichsuppe ABG

Garnele im Teigmantel

9,50€

AUS FLUSS UND MEER

Sollinger Bachforelle ADGM

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

21,00€

Seeteufel ABDGL

Kroepek, grüner Spargel,
Spinatrisotto

32,50€

Black Tiger Garnelen ABCL

Spaghetti Aglio e Olio, Knoblauch,
Chili, Staudensellerie

23,50€

UNSERE HIGHLIGHTS

| | | | |
|--|---------------|--|--------------------------------|
| Lammrücken mit Knoblauchkruste <small>AGHLO</small> | 28,00€ | Grünes Thaicurry <small>BHLNS</small> | 12,50€ |
| Rosmarinjus, Speckbohnen, getrüffeltes Kartoffelcreme | | Kokosblütenzucker, Mango, Basmatireis | |
| | | mit Putenbruststreifen mit Garnelen | 16,50€ 18,50€ |
| Teriyaki vom Schweinebauch <small>ABHNOS</small> | 21,50€ | | |
| Babymais, lila Süßkartoffelpüree | | | |
| #Regio | | | |

UNSERE KLASSIKER

| | | | |
|--|---------------|--|---------------|
| Rinderroulade <small>AML0</small> | 21,00€ | Wiener Kalbsschnitzel <small>AC</small> | 26,00€ |
| Rotkohl, Salzkartoffeln | | Kartoffel-Gurken Salat | |
| Rinderfiletspitzen <small>ACGL</small> | 22,00€ | Filetpfanne „Chefsache“ <small>GL</small> | 26,00€ |
| Bandnudeln, Cognac, Champignons, Rahm | | verschiedene Filets, Champignonrahm, buntes Gemüse, Bratkartoffeln | #Regio |
| Kalbsleber <small>AGLO</small> | 24,00€ | Sollinger Wildragout <small>ACGLMO</small> | 26,50€ |
| Balsamico-Glace, Apfel, Röstzwiebel, getrüffeltes Kartoffelcreme | | Sauce Cumberland, Rotkohl, Spätzle | #Regio |

VEGETARISCH

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

STEAKS

| | | | |
|---|---------------|------------------------------|---------------|
| Putensteak 250g | 19,50€ | Kalbstomahawk 400g | 38,00€ |
| Secreto Iberico <small>ABFORS</small> 250g, Teriyaki Lack | 27,00€ | Rinderfilet 250g | 39,00€ |
| Rumpsteak 250g | 29,50€ | | |

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

Auf Wunsch dazu:

| | | | |
|---------------------------------------|--------------|--|--------------|
| Buntes Gemüse <small>G</small> | 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>ACG</small> | 8,50€ | Aronia Parfait <small>ACGH</small> Schokoküchlein, Mandelkrokant #Regio | 9,00€ |
| Creme Brûlée <small>ACG</small> Tonkabohne | 8,50€ | Dessertteller „Hotel Menzhausen“ <small>ACEGH</small> | 10,50€ |

DINNER FOR TWO

Pfirsichsuppe ABG



Teriyaki vom Schweinebauch, Babymais, lila Süßkartoffelpüree ABHNOS

#Regio

oder

**Thaicurry, Palmblütenzucker, Mango, Vollkornreis
gebratene Putenbrust oder Garnele** BHLNS

oder

Rote Beete Gnocchi, buntes Gemüse, Parmesanvelouté ACFGL



Aroniaparfait, Schokoküchlein, Mandelkrokant ACGH

#Regio

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.)