

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

Brot und Butter / Dip

erste Runde geht auf uns
danach pro Person

0,00€

4,00€

Frisèe-Salat ABDGM

Kern-Öl-Dressing,
Kürbis vom Angersteiner Bauernhof,
Kürbiskern-Krokant
#regio #vegan

13,50€

Ziegenkäse im Speckmantel AGH

Mango-Paprika Chutney, Brotchip

15,50€

Black Tiger Garnelen ABC

Spaghetti aglio e olio,
Knoblauch, Chili, Staudensellerie

21,00€

SUPPEN

Tagessuppe

nach Lust und Laune
unserer Küche

8,00€

„Süße trifft auf Schärfe“

Pfirsichsuppe ABG

Garnele im Teigmantel

10,50€

Kürbis-Schaumsuppe ABG

Yuzu, Shiso-Kresse,
Kürbis-Baumkuchen
#regio #vegan

10,50€

AUS FLUSS UND MEER

Sollinger Bachforelle ADGM

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

26,50€

Fang des Tages ABDGHLOM

Einbecker Senfsauce,
buntes Gemüse,
Petersilienkartoffeln
#regio

29,00€

Black Tiger Garnelen ABC

Spaghetti aglio e olio,
Knoblauch, Chili, Staudensellerie

27,00€

Beilagen-Änderung

5,00€

UNSERE HIGHLIGHTS

**Lammrücken mit
Knoblauchkruste** AGHLO **38,00€**

Rosmarinjus, Speckbohnen,
getrüffeltes Kartoffel-Püree
#regio

Rotes Thaicurry LNOS **20,00€**
#vegan

Kokosblütenzucker, Mango,
Basmatireis

mit Putenbruststreifen BR **22,00 €**

Barbarie Entenbrust CGHLO **31,00€**

Aronia-Reduktion, Rote Bete-Püree,
Birne, Romanesco
#regio

Ochsenbäckchen CGHLO **31,00€**

Madeira-Jus, gebackener Blumenkohl,
Kräuter-Kartoffel-Püree

UNSERE KLASSIKER

Rinderroulade AMLO **27,50€**

Rotkohl, Salzkartoffeln
#regio

Wiener Kalbsschnitzel ACS **31,00€**

Kartoffel-Gurken Salat

Rinderfiletspitzen ACGL **25,00€**

Bandnudeln, Cognac,
Champignons, Rahm

Grillpfanne „Chefsache“ GLO **33,00€**

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

Kalbsleber AGLO **29,00€**

Balsamico-Glace, Apfel,
Röstzwiebel,
getrüffeltes Kartoffel-Püree
#regio

Sollinger Wildragout CGHLO **31,00€**

Rotkohl, Butterspätzle
#regio

VEGETARISCH

Kürbis-Tortelli ACGFLOS **19,50€**

Rahmsauce, Yuzuschaum,
wilder Brokkoli, confierte Tomaten
#regio

Rote Bete Gnocchi ACFGL **17,00€**

buntes Gemüse, Parmesanvelouté
#vegan möglich

Solling Bowl AFHLM **19,50€**

Chili sin Carne, Sauce
Cumberland, Basmatireis
#vegan

Beilagen-Änderung **5,00€**

STEAKS

Putensteak 220g	22,00€	Rumpsteak 220g	33,50€
Filet vom Strohschwein 220g #Regio	27,00€	Rinderfilet 220g	43,00€

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

Beilagen-Änderung:

Buntes Gemüse	5,00€	Pfeffersauce <small>GLMO</small>	5,00€
Bratkartoffeln	5,00€	Champignonrahm <small>GLO</small>	5,00€
Schmorzwiebeln	5,00€		

SÜSSER ABSCHLUSS

Tartufo Espresso <small>ACEG</small>	10,50€	Aronia Parfait Schokoküchlein, Mandelkrokant #regio	12,00€
Creme Brûlée <small>ACEG</small> Tonkabohne	10,50€	Tagesdessert	8,50€

ÜBERRASCHUNGS MENÜ

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

DINNER FOR TWO

inklusive

Empfangsgetränk

Karaffe Wein

Cappuccino

Kürbis-Schaumsuppe

Yuzu, Shiso-Kresse, Kürbis-Baumkuchen

#vegan



Filet vom Stroschwein

Speckbohnen, getrüffeltes Kartoffelpüree

#regio

oder

Fang des Tages

Einbecker Senfsauce, buntes Gemüse, Petersilienkartoffeln

#regio

oder

Kürbis-Tortelli

Rahmsauce, Yuzu-Schaum, wilder Brokkoli, confierte Tomaten

#vegetarisch #regio



Creme Brûlée

Tonkabohne

54,00€ 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.)