



VORWEG

Vitello tonnato

rosa gegarter Kalbstafelspitz mit Basilikum-Thunfischsoße,
Taggiasca Oliven und confierte Kirschtomate 18,90

Ceviche von der gebeizten Gelbflossenmakrele

Rhabarber, grüner Spargel und Zitronen-Chilicrème 19,70

Tatar vom Bio-Rind

bayrische Senfmayonnaise, Kohlrabi, Lauchöl und
lauwarmer Laugenbrezelauf 17,50

Frühlingssalat

Balsamicodressing, karamelisierter Ziegenkäse
geröstete Nüsse und Erdbeeren 12,50



SUPPE

Spargelcrèmesuppe

mit Spargel, Bärlauchöl und Croûtons

8,80

VEGETARISCHES

Cremiges Risoni-Nudelrisotto

Bärlauch, grüner und weißer Spargel,

halbgetrockene Tomaten und Parmesancrumble

23,50

Zweierlei vom Blumenkohl

Blumekohl-Nussbutterpüree, gebratener wilder Blumenkohl

gebackene Linsen-Falafelbällchen und Gremolata

21,80

Frankfurter Grüne Soße

gekochte Eier und kleine Kartoffeln in der Schale

16,70



GRÜNES

Bunte Blattsalate in Apfeldressing

mit Paprika, Gurke, Möhren und Brotchip	13,00
mit Streifen von der Hähnchenbrust und gerösteten Kernen	+5,50
mit Schafskäse, Trockentomate und Oliven	+5,50

HAUPTSACHE

Auf der Haut gebratenes Wolfsbarschfilet

Bärlauch Risoni-Nudelrisotto, weißer Spargel und confierte Tomaten	32,80
---	-------

Gebratenes Seeteufelmedaillon

Safran-Hollandaise, grüner Spargel und Meeresfrüchtekrapfen	37,50
---	-------

Knuspriger Spanferkelnack

eigene Soße, Stangenbohnen und Bergkäsegnocchi	24,50
--	-------



DAMMÜHLE

H O T E L - R E S T A U R A N T

Rosa gebratener Lammrücken

mit Kräutercrumble, tomatisiertem Gemüseragout und
Kartoffelpüree mit geröstetem Knoblauch

33,80

Rinderscheffelbraten

mit Schmorsoße, Vanillemöhren und Ricottaklößchen

26,80

160g rosa gebratenes Kalbsfilet

mit Parmesankruste, Tomatensugo, Tagliarini
und Blattsalat in Apfeldressing

32,00

KLASSIKER

200g Rumpsteak vom argentinischen Angus

mit Bärlauch- Kräuterkruste gratiniert,
dazu Bratkartoffeln und Schmandsalat

36,00

Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken

Pommes frites und Schmandsalat

19,90

Matjes „Hausfrauen Art“

Apfel, Zwiebel, Gurke in Schmand
und kleine Kartoffeln in der Schale

17,50



DESSERT

Crème Brûlée

von der gerösteten weißen Valrhona Schokolade
mit Rhabarberkompott und Erdbeersorbet

10,50

Rote Grütze

mit Vanilleeis und Sahne

8,40

Frankfurter Kranz mal anders

Geeiste Vanillecrème

Wiener Boden, Mandelkrokant und Johannesbeersorbet

12,80

Mascarpone mousse

Kakaosorbet, Kakaocrumble und

mit Kaffee crème gefüllter Löffelbiskuit

11,00

Getränkeempfehlung zum Dessert

Osborn's Port – 10 Jahre

5 cl

7,00

Alle Preise in Euro, inkl. Service und Mehrwertsteuer