DAMMÜHLE
HOTEL – RESTAURANT

VORWEG

Wachtel & Gans

gebackene Wachtelpraline, Gänseleber Crème Brûlée,
geräucherte Gänsebrust auf Waldorfsalat,
Baumkuchen & schwarze Walnuss

19,90

Rindertatar Burger

im Brioche Bun, Senfmayonnaise,
Gewürzgurke, Röstzwiebel und Trüffelkäse

18,90

Feldsalat (v)

Kartoffeldressing, Granatapfel, geröstete Kürbiskerne
und Graubrotcroûtons

auf Wunsch auch vegan möglich

12,50

DAMMÜHLE

HOTEL – RESTAURANT

Tataki vom Yellowfin Thunfisch

Wakame und Quitte

18,50

Rote Bete & Burrata (v)

Rote Bete Carpaccio, Zitrusfrucht, Haselnuss & Burrata

16,50

Vorspeisen Tischbuffet ab 4 Personen

Carpaccio vom heimischen Rinderfilet mit Senfmayonnaise,

Feldsalat in Kartoffeldressing mit Graubrotcrôutons,

Tataki vom Yellowfin Thunfisch mit Wakame und Quitte,

mit Honig gratinierter Ziegenkäse, Dip und Oliven,

serviert mit ofenfrischem Baguette

19,90 pro Person

DAMMÜHLE
HOTEL – RESTAURANT

SUPPE

Kleine Entenconsommé

mit Pilzstrudel

11,00

Crèmesuppe vom Hokkaido (vegan)

steirisches Kürbiskernöl und geröstete Kerne

8,90

DAMMÜHLE
HOTEL – RESTAURANT

HAUPTSACHE

Mühlenmaultasche (v)

mit Karotte, Kürbis, Ricotta und Bergkäse gefüllt
auf sautiertem Babyspinat mit geschmolzenen Zwiebeln und Bröselbutter

23,50

Walnussgnocchi (v)

karamellisierte Birne, gerösteter Kürbis, Gorgonzola-Mascarponesoße
und sautierter Babyspinat

23,20

Salat Falafel (v)

Blattsalat in Apfeldressing, gebackene Falafel
mit grünen Bio-Linsen aus Frankenberg, Avocado,
Granatapfel und Tahine Labneh

auf Wunsch auch vegan möglich

20,90

DAMMÜHLE

HOTEL – RESTAURANT

Zweierlei Sellerie (v)

im Salzteig gebackener Sellerie & Selleriepüree,
Gewürzbalsamico, wilder Blumenkohl, confierter Kräutersaitling,
Rosenkohl, Haselnuss und Rotkohlbällchen

24,50

Gebratenes Lachsloin

Safran-Lauchsoße, confierter Lauch und Kartoffelpüree

32,90

Gebratenes Filet vom weißen Heilbutt

Gewürzbalsamico, zweierlei vom Sellerie,
confierte Pfifferlinge und Kürbisbaumkuchen

36,80

Cremiges Krustentier-Nudelrisotto

Buttermilchschaum und zwei gebratene Black Tiger Riesengarnelen

28,90

jede weitere Riesengarnele 5,90

DAMMÜHLE
HOTEL – RESTAURANT

Rosa gebratener Hirschrücken aus dem Marburger Land

Portweinjus, Kaffee-Nusskrokant, confierte Schwarzwurzeln,
Grünkohlpüree, Topinamburchips
Walnussgnocchi und Preiselbeeren

43,70

Herzhaftes Gulasch von Hirsch und Reh

Preiselbeer-Wacholdersoße, Kartoffelklöße und Schmandsalat

28,90

Gebratene Maispoulardenbrust

Portweinjus, winterliches Gemüse und Kartoffelpüree

25,50

Kalbsfrikadelle

gebratene Zwiebeln, Bundmöhre & Kartoffelpüree

21,50

DAMMÜHLE

HOTEL – RESTAURANT

Halbe Gans für Zwei vom Wagen

-in zwei Gängen am Tisch serviert-

Gänsebrust mit Grünkohlpüree, Rosenkohl und Knusperpraline

„Himmel & Erde" von der Gänseleber

Gänsekeule mit Rotkohl, Bratapfel und Kartoffelklößen

49,50 pro Person

(für maximal 4 Personen am Tisch)

Klassischer Gänsebraten für Zwei

eigene Soße, Apfelrotkohl, Bratapfel und Kartoffelklöße

43,50 pro Person

Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken

Pommes frites und Salat in Schmanddressing

22,50

200g Rumpsteak vom argentinischen Angus

mit Café de Paris Kruste gratiniert,

Portweinjus, Bratkartoffeln und Schmandsalat

36,90

DAMMÜHLE
HOTEL – RESTAURANT

KLEINE LECKEREIEN

Matjes “Hausfrauen Art”

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

18,90

150g Rindertatar

Butter und Baguette

22,90

Himmel & Erde von der Gänseleber

Gänsesoße. Kartoffelpüree, gebratene Zwiebeln
und Apfelkompott

16,50

DAMMÜHLE
HOTEL – RESTAURANT

DESSERT

Dunkle Schokoladen Crème Brûlée

double chocolate Crumble und Himbeersorbet

11,50

Rote Grütze *(mit Rotwein zubereitet)*

Sauerrahmeis

8,40

Mille feuille & Rumtopf

knuspriger Blätterteig mit Vanillecrème geschichtet,
Rumtopf und Vanilleeis

13,50

Quitte & Buchtel

mit Quitte gefüllte Buchteln, Vanillesoße und Quittensorbet

12,50

Käseteller

Langres und Comté mit Feigensenf, Früchtebrot

13,50