



DAMMÜHLE

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

VORWEG

Carpaccio vom heimischen Jungbullen

schwarzer Knoblauch, Parmesan und gebackene Kapernäpfel 17,50

Feldsalat

Apfelf dressing, gerösteter Speck und Bauernbrotdcroûtons 9,50

Kleine Artischocke

gefüllt mit Scamorza, Tomate und Champignons
auf Tomatenpesto 14,90

Meeresfrüchte in der Knusperrolle gebacken

auf Wakamesalat und Sojamayonnaise 16,90

Wachtel x2

gebratene Brust und gebackene Keule
Waldorfsalat, schwarze Walnüsse,
Cumberlandsauce und Brioche 15,90



DAMMÜHLE

HOTEL - RESTAURANT

SUPPE

Rinderconsommé

Gemüsejulienne und Flädle 9,20

Kartoffelcrèmesuppe

Blutwurst 7,80

VEGETARISCHES

Mühlen Maultasche

mit Karotte, Kürbis, Ricotta und Bergkäse gefüllt
auf Babyspinat mit geschmolzenen Zwiebeln und Bröselbutter 19,50

Cremiges Zitronenrisotto (auf Wunsch auch vegan möglich)

gegrillte Zucchini, gebackene Kapern, Pinienkerne
und halbgetrocknete Tomaten 21,50

Feldsalat

in Apfeldressing, karamellisierter Ziegenkäse und Feige 17,50

Vacherin Mont d'Or

Ofenkäse mit kleinen Kartoffelchen und gepickeltem Gemüse 21,50



DAMMÜHLE

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

HAUPTSACHE

Zweierlei vom Zander

gebratenes Filet und Zandermaultasche auf Gemüserahmkraut 25,90

Gebratenes Heilbuttfilet

Zitronenrisotto, gegrillte Zucchini und gebackene Kapern 32,50

Fangfrische Forelle "Müllerin" aus Weidenhäuser Zucht

Mandelbutter, Drillinge und Feldsalat in Schmanddressing 26,50

Klassischer Schweinekammbraten

auf Gemüserahmkraut mit kleinen Kartoffelchen in der Schale 19,90

Züricher Rahmgeschnetzeltes vom Kalb

Spätzle und Wintersalat in Apfeldressing 27,00

150g Rinderfilet

Burgunderjus, Portweinschalotte, Bohnenbündchen
und getrüffeltes Kartoffelpüree 30,90

150g Tatar vom Rinderrücken „Klassisch“

Bauernbrot und Butter 21,50



DAMMÜHLE

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

Rosa gebratener Hirschrücken

Portweinjus, glasierte Rübchen, confierter Kräutersaitling
und Kartoffelbaumkuchen

36,00

Herzhaftes Gulasch von Hirsch und Reh

Apfelrotkohl und Kartoffelklöße

24,90

Surf ´n Turf für Zwei vom Wagen am Tisch tranchiert

400g Châteaubriand und zwei Riesengarnelen,
Ochschwanz im Tramezzini gebacken, Hummerbisque,
Portweinjus, Rübchen, Bohnenbündchen,
confierter Kräutersaitling und getrüffeltes Kartoffelpüree

p.P. 47,50

KLASSIKER

Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken

Pommes frites und Wintersalat in Schmanddressing

18,50

200g Rumpsteak vom argentinischen Angus

mit gebratenen Champignons, Burgunderjus,
Bratkartoffeln und Wintersalat in Schmanddressing

32,00



DAMMÜHLE

HOTEL - RESTAURANT

DESSERT

Kaffee Crème brûlée

Schokoladensorbet

9,50

Waldbeerengrütze

Vanilleeis und Sahne

7,20

Schokoladenbrownie

Karamellsauce und salziges Erdnusseis

9,00

Kugel Sorbet des Tages

(auch vegan möglich)

4,50

Getränkeempfehlung zum Dessert

Osborn's Port – 10 Jahre

5 cl

7,00

Alle Preise in Euro, inkl. Service und Mehrwertsteuer

Für die Allergenliste fragen Sie bitte bei unseren Servicemitarbeitern nach.