



MENÜVORSCHLÄGE HERBST ab 16.09.2023 bis Mitte November

Folgende Menüs sind mögliche Beispiele für Mittag- oder Abendessen bei uns und gelten ab 18 Personen. Für kleinere Gruppen gelten Auszüge aus unserer dann gültigen à la carte Karte. Alle Preise pro Portion, inkl. Mehrwertsteuer.

Vorspeisen (bitte entscheiden Sie sich für eine einheitliche Vorspeise)

Tischbuffet „Family Style“ I

Tomate-Mozzarella | saisonales Grillgemüse | Kürbis-Frischkäse-Dip |

Rote Bete Hummus | gemischte Oliven |

Datteln-Ziegenkäse-Pancetta | ofenfrisches Baguette 13,00

Tischbuffet „Family Style“ II

Rindercarpaccio-Kapern-Parmesan | Garnelenpfännchen |

Kürbis-Frischkäse-Dip | Rote Bete Hummus |

Feldsalat-Apfeldressing | karamellisierter Ziegenkäse |

Tomate-Büffelmozzarella-Basilikum |

St. Daniele Schinken mit Feige | ofenfrisches Baguette 17,50

Feldsalat | Apfeldressing | karamellisierter Ziegenkäse 11,50

Kürbiscrèmesuppe | Steirisches Öl | Kerne 7,50



MENÜVORSCHLÄGE HERBST ab 16.09.2023 bis Mitte November

Hauptgerichte

Menü 1 28,00

Züricher Rahmgeschnetzeltes vom Kalb mit Rösti
oder
Gebratenes Lachsfilet mit Zitronensoße und Kartoffel-Lauchpüree
Blattsalate in Apfeldressing

Menü 2 31,00

Im Kräutermantel gebratenes Kalbsfilet mit Portweinjus
oder
Auf der Haut gebratenes Filet vom Loup de mer mit Beurre Blanc
Herbstgemüse und Kräuterkartoffeln

Vegetarisches Hauptgericht

Pilzrisotto von Fregola Sarde
altem Grana Padano und geschmorter Tomate 21,00

Desserts (bitte entscheiden Sie sich für ein einheitliches Dessert)

Waldbeerengrütze | Vanilleeis | Sahne 7,20

Crème brûlée | Sorbet 9,90

Dessertteller x4
z.B Tiramisu | Mousse au chocolat | Crème brûlée | Sorbet 10,50



MENÜVORSCHLÄGE HERBST ab 16.09.2023 bis Mitte November

Auszüge aus unserer Weinkarte 0,75 l

(Sofern nichts anderes vermerkt ist, sind die Weine trocken)

Weißwein

Pfalz	Riesling vom Löss Weingut Hochdörffer	€ 25,00
	Bundschuh Grauburgunder Emil Bauer, Landau-Nußdorf	€ 25,00
Rheingau	Riesling Robert Weil	€ 31,00
Rheinhessen	Oppenheimer Riesling feinherb Louis Guntrum, Nierstein	€ 26,00
Mosel	Weißburguner Dr. Loosen, Bernkastel	€ 27,00
Loire	Pouilly Fume Les Loges Pierre marchand & Fils, Pouilly-sur-Loire	€ 34,00
Südtirol	Pinot Grigio Weingut Lageder	€ 25,00

Weißherbst

Baden	Eichstetter Vulkanfelsen Spätburgunder Weißherbst QbA Badischer Winzerkeller Breisach	€ 25,00
-------	---	---------



MENÜVORSCHLÄGE HERBST ab 16.09.2023 bis Mitte November

Rotwein

Baden	Spätburgunder Rotwein Weingut Franz Keller	€ 25,00
Ahr	Marie Vallé, halbtrocken Staatliche Weinbaudomäne Kloster Marienthal	€ 25,50
Bordeaux	Château de Lavagnac Bordeaux Supérieur Contrôlée, Schlossabzug	€ 25,00
Rhône	Côtes-du-Rhône Domaines des Garrigues, Roquemaure	€ 25,00
Apulien	Mandus Primitivo di Manduria, Pietra Pura	€ 27,00
Südtirol	Riff Merlot Cabernet Weingut Lageder	€ 25,00
Rioja	Marquès de Murrieta Bodegas Marquès de Murrieta, Ygay-Logrono	€ 33,00
La Mancha	Don Fadrique Tinto Reserva	€ 25,00

Aperitif

Geldermann Sekt Carte Blanche	€ 24,00
Champagner brut (verschiedene Marken) ab	€ 55,00
Portwein, Sherry, Campari pro 5 cl	€ 3,80
Aperol 2 cl, Holundersirup (Hugo's), Lillet o.ä.	€ 2,50
Orangensaft pro Liter	€ 10,80

Cocktails

mit 4cl Alkohol, z.B. Gin Tonic, Vodka Lemon, Whisky Cola	€ 9,00
---	--------

Andere Getränke

Veltins Pilsener und Paulaner Weizenbierspezialitäten pro Liter	€ 10,00
Gerolsteiner Sprudel, medium oder naturell 0,75 l	€ 6,50
Softgetränke 0,2 bis 0,33 l	zwischen € 3,20 und € 4,00



DAMMÜHLE
HOTEL - RESTAURANT

MENÜVORSCHLÄGE HERBST
ab 16.09.2023 bis Mitte November

Wenn Sie Getränke mitbringen möchten, wird Korkgeld nach Vereinbarung berechnet.