



DAMMÜHLE
HOTEL - RESTAURANT

VORWEG

Bunter Linsensalat

Passionsfruchtdressing, Ziegenkäse und Williamsbirne 14,50

Gesmoktes Carpaccio vom heimischen Rinderfilet

mit Feldsalat, Trüffelmayonnaise und Parmesan 20,90

Feldsalat

in Apfeldressing mit Speck und Croûtons 11,20

auf Wunsch auch vegan möglich

Gebeizter & kalt geräucherter Heilbutt

Kräuterwaffel, Meerrettich, Crème fraîche & rote Bete 18,90



SUPPE

Crèmesuppe vom Hokkaido

steirisches Kürbiskernöl und geröstete Kerne *(vegan)*

8,60

VEGETARISCHES

Gefüllte Ofenkartoffel

Bergkäse, Sour Cream, Babyspinat, confierter Kräuterseitling
und geschmorte Bundmöhre

22,50

Cremiges Kürbisrisotto

Taleggio, eingelegter Kürbis, Bauernbrotdcroûtons
und geröstete Kürbiskerne

24,00

auf Wunsch auch vegan möglich

Trüffel Spaghettini

Parmesan-Trüffelsoße, gehobelter Herbsttrüffel und Parmesan 25,80

Gemischter Blattsalat

in Apfeldressing, karamellisierter Ziegenkäse,
geröstete Kerne und Feige

18,90



HAUPTSACHE

Filet vom St. Pierre mit Riesengarnele und Jakobsmuschel

Krustentiersoße und Sepia-Spaghettini 39,90

Auf der Haut gebratenes Filet vom Wolfsbarsch

Beurre Rouge, Kürbispüree und Feldsalat in Apfeldressing 32,50

„Schweinisches“ Duo

geschmorte Backe und Filet vom Ibérico, eigene Soße,
Petersilienwurzelpüree und geschmorte Bundmöhre 28,50

Rosa gebratener Rücken von Reh oder Hirsch aus dem Burgwald (nach Tagesverfügbarkeit)

Portweinjus, roh gerührte Preiselbeermarmelade, Wirsing,
Quitte, confierter Kräuterseitling und Kartoffel-Quark-Agnolotti 44,90

180g Rinderfilet vom argentinischen Angus

Portweinjus, Kürbispüree, sautierter Babyspinat,
geschmorte Bundmöhre und Ofenkartoffel 38,50

Sanft gegarte Kalbsschulter

Portweinjus und cremiges Kürbisrisotto 26,80



DAMMÜHLE

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

Herzhaftes Gulasch von Reh und Hirsch

Preiselbeer-Wacholdersoße, Kartoffelklöße

und Schmandsalat

28,50

Mühlenkrüstchen

Kalbsschnitzel auf geröstetem Bauernbrot mit Spiegelei

und Blattsalat in Schmanddressing

26,50

Halbe Oldenburger Ente

eigene Soße, Orangenwirsing und Kartoffelklöße

28,90

KLASSIKER

200g Rumpsteak vom argentinischen Angus

mit Café de Paris Kruste, Bratkartoffeln und Schmandsalat

36,50

Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken

Pommes frites und Schmandsalat

20,90

Matjes "Hausfrauen Art"

Apfel, Zwiebel, Gurke, Schmand und Bratkartoffeln

18,00

Alle Preise in Euro, inkl. Service und Mehrwertsteuer

Für die Allergenliste fragen Sie bitte bei unseren Servicemitarbeitern nach.



DAMMÜHLE

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

DESSERT

Kardamom Crème Brûlée

Sanddornsorbet 11,90

Rote Grütze

Vanilleeis und Sahne 8,40

Kugel Sorbet des Tages

Crumble und Schokodeko 5,40

auch vegan möglich

Schokolade & Haselnuss

pochierter Schokoladenkuchen, Cookie,

Eis von piemonteser Haselnüssen, Mascarponecrème und

karamellisierte Haselnüsse 12,90

Gebackener Brie „Coulommiers“

roh gerührte Preiselbeermarmelade, schwarze Walnüsse

und Baguette 10,50