



## VORWEG

---

### **Gebratene Riesengarnelen**

Hummus, gegrillte Aubergine und Paprika 18,20

### **Carpaccio vom heimischen Rinderfilet**

mit Feldsalat, Dijonsenf-mayonnaise und Parmesan 20,90

### **Feldsalat** *(auf Wunsch vegan möglich)*

in Apfeldressing mit Speck und Croûtons 11,50

### **Ziegenkäsemousse**

Brombeerchutney, rote Bete Sorbet, Brotcrunch & Haselnuss 16,70

### **Kürbis & Straciatella**

geschmorte Tomate, Kürbis x2,  
geröstete Kürbiskerne und Kürbiskernöl 16,20



## SUPPE

---

### Crèmesuppe vom Hokkaido

steirisches Kürbiskernöl und geröstete Kerne *(vegan)* 8,90

## VEGETARISCHES

---

### Schafskäse Knusperrolle

mit Trockentomate & Petersilie, sautierter Babyspinat  
und Kürbispüree 21,50

### Cremiges Wurzelgemüserisotto *(auf Wunsch vegan möglich)*

gepickelte rote Zwiebel, Belper Knolle 23,90

### Gefüllte Pasta mit Waldpilzen "Carbonara Style"

Parmesansoße, Shitake, Buchenpilz und Eigelb 28,80

### Gemischter Blattsalat

in Apfeldressing, gebackener Bergkäse und  
karamellierte Birne 19,90

Alle Preise in Euro, inkl. Service und Mehrwertsteuer

Für die Allergieliste fragen Sie bitte bei unseren Servicemitarbeitern nach.



## HAUPTSACHE

---

### Gebratenes Filet vom Eismeersaibling

Beurre Rouge, Herbstgemüse und Kürbispüree 32,70

### Auf der Haut gebratenes Filet vom Zander

Rahmkraut, Speckchip, karamellierte Birne  
und Kräuterkartoffeln 31,90

### Sanft gegarte Kalbsschulter

Portweinjus, cremiges Wurzelgemüserisotto 27,80

### 150g Rinderfilet & Ochschwanzpraline

Portweinjus, Herbstgemüse und Selleriepüree 39,90

### Krustenbraten vom Spanferkelnack

eigene Soße, Rahmkraut und Majoran-Speckgnocchi 24,90



### **Herzhaftes Gulasch von Reh und Hirsch**

Preiselbeer-Wacholdersoße, Kartoffelklöße  
und Schmandsalat

28,80

### **Cordon Bleu vom Kalb**

Bratkartoffeln und Blattsalat in Schmanddressing

34,00

### **Rosa gegarte Barbarie Entenbrust**

eigene Soße, Rotkohlbällchen, Buchenpilze,  
Selleriepüree und Holunderbeeren

32,50

### **200g Rumpsteak „Strindberg“ vom argentinischen Angus**

Portweinjus, Bratkartoffeln und Schmandsalat

36,50

### **Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken**

Pommes frites und Schmandsalat

20,90



DAMMÜHLE

HOTEL - RESTAURANT

## KALTE LECKEREIEN

---

### Matjes "Hausfrauen Art"

Apfel, Zwiebel, Gurke, Schmand und Bratkartoffeln 18,90

### Käse x3

Comté, Langres und Pont-l'Évêque, mit Brombeerchutney,  
Butter und Baguette 17,80

### Roastbeef, rosa gebraten und kalt aufgeschnitten

Remouladensoße, Bratkartoffeln und Salatgarnitur 24,50

Alle Preise in Euro, inkl. Service und Mehrwertsteuer

Für die Allergieliste fragen Sie bitte bei unseren Servicemitarbeitern nach.



## DESSERT

---

### Zwetschgencrumble *(Wartezeit ca. 20 Minuten)*

Vanillepudding und weißes Zimtblüteneis 10,50

### Rote Grütze

Vanilleeis und Sahne 8,40  
*mit Rotwein zubereitet*

### Kugel Sorbet des Tages *(auch vegan möglich)*

Crumble und Schokodeko 5,90

### Zitrone & Joghurt

Zitronen-Crème fraîche Mousse, Zitronenbaiser, Joghurteis  
Zitronen Curd, Zitronensablé und Knusperperlen 12,60

### Karamell & Haselnuss

Karamellcrème, Haselnussganache, Schokoladenbrownie,  
Aprikose und Vanilleeis 11,80

Alle Preise in Euro, inkl. Service und Mehrwertsteuer

Für die Allergieliste fragen Sie bitte bei unseren Servicemitarbeitern nach.