



VORWEG

Kleines Brot für 2

aus der Handwerksbäckerei Mack,	
mit mediterraner Butter und Zitronenaioli	9,70
+ gebratene Sardinen	6,00
+ gemischte Oliven und Comté	8,00

Ceviche vom gebeizten Glen Douglas Lachs

pikant mariniert mit "Tiger`s Milk",	
Avocado-Wasabigrème und Salsa Criolla	18,90

Gebratene Riesengarnelen

Focaccia-Crostini, geröstete Spitzpaprika und Sauce Rouille	18,70
---	-------

Cremiger Burrata (v)

gesmokte Aprikosensalsa, Broutcroûtons und Gartengurke	16,50
--	-------

Vitello tonnato

rosa gegarter Kalbstafelspitz mit Basilikum-Thunfischsoße,	
Taggiasca Oliven, Kapernäpfel und confierte Kirschtomate	18,50



DAMMÜHLE
HOTEL - RESTAURANT

SUPPE

Weißer Rübchencrèmesuppe (v)

gebackene Knusperrolle mit Pfifferlingen gefüllt 10,80

GRÜNES

Bunte Blattsalate in Apfeldressing (v)

mit Paprika, Gurke, Möhren und Brotchip 13,50

mit Streifen von der gebratenen Hähnchenbrust
und gerösteten Kernen +6,00

mit Schafskäse, Trockentomate und Oliven (v) +6,50

mit cremigem Burrata (v) +5,50



HAUPTSACHE

Tagliarini (v)

frische Pfifferlinge in Rahm und Parmesan 24,50

Arancini (v)

gebackene Risottobällchen mit Tomate und Olive gefüllt,
Tomaten-Rucolasalat, rote Zwiebel und Burrata 23,90

Spinat-Ricottagnocchi (v)

gegrilltes Sommergemüse und geriebener Salzricotta 26,50

Gebratenes Seeteufelloin

wilder Brokkoli, Salsiccia, Salzzitrone, weiße Bohnencreme
und Gnocchi 35,90

Gebratenes Meerbarbenfilet

gegrilltes Sommergemüse, Kräuterkartoffeln und Zitrone 29,80



Sanft geschmorter Kalbsscheffel

eigene Soße, Kartoffelpüree und Schmandsalat 28,50

Italienische Pasta

Paccheri, gegrillte Sardinen, Liebstöckel, Petersilie,
Pan Grattato und Parmesan 23,70

(auf Wunsch auch vegan möglich)

Rosa gebratener Lammrücken

Thymianjus, weiße Bohnencreme, geröstetes Focaccia,
schwarzer Knoblauch und Tomate 36,50

Reh- oder Hirschrücken aus heimischen Wäldern

(nach Tagesverfügbarkeit)

mit Haselnusskruste gratiniert, Portweinsoße, lila Blumenkohl,
eingelegten Aprikosen und Pfifferlingsravioli 42,90



Wiener Backhendl

Brust und Keule vom Kikok Huhn, Süßkartoffelpommes,
Zitronenaioli und Salat in Apfeldressing 25,50

Knusprige Schweinshaxe

Weißbiersoße, Semmelkloß und Schmandsalat 23,80

Matjes "Hausfrauen Art"

Apfel, Zwiebel und Gurke in Schmand
mit kleinen Kartoffeln in der Schale 18,60

200g Rumpsteak vom argentinischen Angus

mit Bärlauch-Kräuterkruste gratiniert, Rotweinsauce,
dazu Bratkartoffeln und Schmandsalat 36,90

Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken

Pommes frites und Schmandsalat 21,80



DESSERT

Aprikose & Ziege

Windbeutel mit Ziegenfrischkäsecrème, eingelegte Aprikose,
Lavendelhonig und Aprikosensorbet 12,80

Kokos Crème Brûlée

Yuzusorbet und geröstete weiße Schokolade 11,90

Rote Grütze

mit Vanilleeis und Sahne 8,40
(mit Rotwein zubereitet)

Schokoladendesaster

Schokoladencrèmeux, Schokoladeneis, double chocolate Crumble,
Schokoladensoße, weißer Schokoladenjoghurt
und Schoko-Knusperperlen 12,50

Eine Kugel hausgemachtes Eis oder Sorbet

täglich wechselnde Sorte mit Crumble, Früchten & Deko 5,90
(auf Wunsch auch vegan möglich)