



VORWEG

Carpaccio vom heimischen Rinderfilet

schwarzer Knoblauch, Parmesan
und gebackene Kapernäpfel

19,90

Feldsalat

Walnussdressing, Granatapfel und geröstete Nüsse

10,30

Gebackener Ziegenkäse

mit Honig gratiniert, Feldsalat,
eingeweckte Aprikosen und Pfifferlinge,

14,50

„Fischhappen“

Crêpesröllchen mit Rauchforelle, gebeizter Lachs und
Nordseekrabbe, rote Bete Bulgur, Meerrettich,
Blini und Crème fraîche

18,60

Duo von der Gans

geräucherte Gänsebrust und Crème Brûlée von der Gänseleber,
Waldorfsalat und Brioche

16,90

Preise in Euro, inkl. Service und Mehrwertsteuer

Für die Allergieliste fragen Sie bitte bei unseren Servicemitarbeitern nach.



DAMMÜHLE
HOTEL - RESTAURANT

SUPPE

Gemüseessenz *(V)*

Parmesannocke und Gemüsejulienne 9,50

Pfifferlingcrèmesuppe *(V)*

Semmelklößchen 9,90

ZWISCHENDURCH

Ochsenschwanzravioli

Kartoffelpüree 15,90

Preise in Euro, inkl. Service und Mehrwertsteuer

Für die Allergieliste fragen Sie bitte bei unseren Servicemitarbeitern nach.



HAUPTSACHE

Gebackene Morchel-Arancini *(V)*

auf Rahmspinat

22,50

Bunter Blattsalat *(V)*

Linsen-Falafelbällchen, Granatapfelkerne und Joghurdip

18,90

(auf Wunsch auf vegan möglich)

Waldpilzravioli *(V)*

Petersilienwurzelpüree, rote Zwiebel, Haselnuss
und Belper Knolle

24,90

Vacherin Mont d'Or *(V)*

Ofenkäse mit kleinen Kartoffelchen und gepickeltem Gemüse

23,00

Filet vom weißen Heilbutt in Kartoffelfäden gebacken

Beurre Rouge und cremiges Lauchgemüse

33,60

Preise in Euro, inkl. Service und Mehrwertsteuer

Für die Allergieliste fragen Sie bitte bei unseren Servicemitarbeitern nach.



"Backfisch"

Paniertes Rotbarschfilet, Remouladensoße,
gebackene Kartoffeln und Salat 27,80

Knuspriger Schweinebauch vom Schwäbisch-Hällischen

Portweinssoße, Flower Sprouts, Bundmöhre, geschmorte Zwiebeln
und Petersilienwurzelpüree 23,90

Königsberger Klopse vom Kalb

Kapernsoße, Kartoffelpüree und rote Bete Salat 21,50

Gebratene Maispouardenbrust

auf cremigem Kräuterrisotto & Parmesan 24,70

150g Kalbsfilet

Champignonrahmssoße, geschmorte Bundmöhre
und gebratener Serviettenkloß 32,80

Preise in Euro, inkl. Service und Mehrwertsteuer

Für die Allergieliste fragen Sie bitte bei unseren Servicemitarbeitern nach.



DAMMÜHLE
HOTEL - RESTAURANT

Sanft geschmorte Rinderbacke

eigene Soße, Flower Sprouts, gebackene Rotkohlbällchen
und Petersilienwurzelpüree 27,50

Herzhaftes Gulasch vom heimischen Hirsch und Reh

Preiselbeer-Wacholdersoße, Apfelrotkohl und Kartoffelklöße 28,50

Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken

Pommes frites und Salat in Schmanddressing 20,90

200g Rumpsteak vom argentinischen Angus

mit gebratenen Zwiebeln und Kräuterbutter,
Bratkartoffeln und Schmandsalat 36,50

+Portweinjus 2,90

Preise in Euro, inkl. Service und Mehrwertsteuer

Für die Allergieliste fragen Sie bitte bei unseren Servicemitarbeitern nach.



DESSERT

Crème Brûlée von gerösteter weißer Schokolade

Himbeersorbet 10,50

Rote Grütze

Vanilleeis und Sahne 8,40

Schokoladen-Biskuitroulade

weißes Schokoladenparfait, Crumble und Sonnenfruchtsorbet 11,20

Cheesecake-Törtchen

Cheesecakemousse auf Biskuit, Sauerrahmeis und eingelegte Balsamicokirschen 11,90

Kleine Nascherei

Praline, Macaron und Feingebäck aus unserer Konditorei 8,50

Preise in Euro, inkl. Service und Mehrwertsteuer

Für die Allergieliste fragen Sie bitte bei unseren Servicemitarbeitern nach.