



VORWEG

Tatar vom Milchkalb

Kürbisfrischkäse,
gebeiztes Eigelb und gebackene Kapernäpfel 16,50

Feldsalat

in Apfeldressing, Granatapfel, eingelegter Kürbis
und Knusperrolle vom Ziegenkäse 11,50

Amouse Bouche x4

Gänseleber Crème Brûlée,
hausgeräucherter Hirschschenkel auf Waldorfsalat,
Pfifferlingcrèmesuppe und gebackene Wachtelpraline 19,50

Hausgebeizter Label Rouge Lachs

Graubrotknusper, Rote Bete Aioli,
Lachskaviar und Schnittlauch 17,50



DAMMÜHLE

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

SUPPE

Gänseconsommé

Leberklößchen 9,50

Winterwurzelcrèmesuppe

Croûtons und Schnittlauch 7,50

VEGETARISCHES

Mühlenmaultasche

mit Karotte, Kürbis, Ricotta und Bergkäse gefüllt
auf Babyspinat mit geschmolzenen Zwiebeln und Bröselbutter 19,50

Cremiges Kürbisisotto

geschmorter Hokkaido, geröstete Kerne, rote Zwiebel,
steirisches Öl und Parmesan 21,50

Bunte Blattsalate

in Apfeldressing, karamellisierter Ziegenkäse und Feige 17,50

Walnussgnocchi

Bleu d'Auvergne, geschmorte Birne und Trevisiano 22,00

Für die Allergieliste fragen Sie bitte bei unseren Servicemitarbeitern nach.



HAUPTSACHE

Fangfrische Forelle "Müllerin" aus Weidenhäuser Zucht

Mandelbutter, Petersilienkartoffeln, Schmandsalat 26,50

Seeteufel à la "Zwiebelrostbraten"

Fischjus, geschmolzene und geröstete Zwiebeln,
Kürbispüree und gebackene Kartoffeln 33,50

Rosa gebratener Rücken von Reh oder Hirsch

aus dem Marburger Land *(nach Tagesangebot)*

Portweinjus, Haselnusskrokant, confierte Schwarzwurzeln,
Speckrosenkohl und Grünkohlpüree 37,50

150g Kalbsfilet

in Kürbiskernkruste gebraten auf cremigem Kürbisrisotto 29,50

Sauerbraten vom Hirsch aus dem Marburger Land

Schmorsoße, Apfelrotkohl und Kartoffelklöße 26,50

130g Kalbsschnitzel

roh gerührte Preiselbeermarmelade, Bratkartoffeln und Salat 24,90



DAMMÜHLE

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

Geschmorte Rinderbacke

Schmorsoße, glasierte Möhren und Kartoffelpüree 25,90

Gänsebraten für Zwei vom Wagen am Tisch serviert

(Für maximal 4 Personen am Tisch)

eigene Soße, Grünkohlpüree, Apfelrotkohl, Speckrosenkohl,
Bratapfel, Kartoffelklöße und Gänseklein
im Frühlingsrollenteig gebacken

p.P 41,50

Klassischer Gänsebraten für Zwei

eigene Soße, Apfelrotkohl, Bratapfel und Kartoffelklöße

p.P 35,50

KLASSIKER

Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken

Pommes frites und Salat in Schmanddressing

18,90

200g Rumpsteak vom argentinischen Angus

mit Zwiebel-Thymianmarmelade gratiniert,
Burgunderjus, Bratkartoffeln und Schmandsalat

32,50



DAMMÜHLE
HOTEL - RESTAURANT

DESSERT

Dunkle Schokoladen-Lebkuchen Crème brûlée

Blutorangensorbet 9,70

Waldbeerengrütze

Sauerrahmeis 7,50

Kürbiskerneis

Hausgemachter Eierlikör, steirisches Öl, Kürbiskerne
und Butterstreusel 8,50

Passionsfrucht & Kokos

weiße Schokoladen-Passionsfruchtmousseschnitte
auf Kokosbiskuit, Kokoseis und Passionsfruchtmaccaron 12,70

Käseteller

Old Groendal und Délice de Bourgogne
mit Quittensenf, Feigen, schwarzen Walnüssen und Baguette 14,20

Preise in Euro, inkl. Service und Mehrwertsteuer

Für die Allergieliste fragen Sie bitte bei unseren Servicemitarbeitern nach.