



**DAMMMÜHLE**

---

HOTEL-RESTAURANT



# Unsere Herbst-Menüs

In unserer Küche steht die Liebe zur regionalen Küche und die Leidenschaft für außergewöhnlichen Geschmack im Mittelpunkt.

Unsere Philosophie ist einfach  
Frische ist der Schlüssel zu großartigem Essen. Deshalb legen wir höchsten Wert darauf, nach Möglichkeit saisonale Zutaten aus unserer unmittelbaren Umgebung zu beziehen.

Unsere Menüs sind von 20-30 Erwachsenen buchbar und gültig vom 10.09.2025 bis 10.11.2025.

Wir freuen uns darauf, Sie bei uns begrüßen zu dürfen!

# Servierte Vorspeisen

---

Zu allen Vorspeisen  
servieren wir  
ofenfrisches Baguette

Crèmesuppe vom Hokkaido  
geröstete Kürbiskerne & steirisches Öl (*vegan*)  
€ 8,90  
optional mit gebratener Riesengarnele + € 3,50

oder

Feldsalat  
Apfeldressing mit Graubrotcroûtons & geröstetem Speck  
€ 11,50

oder

Gebratene Riesengarnelen  
Hummus, gegrillte Auberginen und Paprika  
€ 18,20



# Vorspeisen Tischbuffet

---

## DAS GEHT IMMER

Vorweg auf dem Tisch eingedeckt

Elsässer Brot  
und knuspriges Baguette  
mit Kürbis-Frischkäse,  
Hummus &  
Wildschweinsalami

€ 8,90 p.P.

## FAMILY STLYE

Carpaccio vom heimischen Rinderfilet mit  
Dijonsenf-Mayonnaise & Parmesanhobel

Garnelenpfännchen

mit Chili, Knoblauch und Kräutern

Feldsalat in Apfeldressing

mit gebackenem Ziegenkäse

Tomate mit Mozzarella & Basilikum

Hummus & Kürbis-Frischkäse

ofenfrisches Baguette

€ 16,90 p.P.



Bitte entscheiden Sie sich für eine einheitliche Vorspeisenvariante

# Hauptgänge

(bitte entscheiden Sie sich für max. 4 Gerichte zur Wahl)

---

Schafskäse Knusperrolle

Trockentomate & Petersilie, sautierter Babyspinat und

Kürbispüree

€ 21,50

Herzhaftes Gulasch von Reh und Hirsch

Preiselbeer-Wacholdersoße, Kartoffelklöße

und Schmandsalat

€ 28,80

200g Rumpsteak "Strindberg" vom argentinischen Angus

mit Portweinjus, Bratkartoffeln

und Schmandsalat

€ 36,50

Matjes "Hausfrauen Art"

Apfel, Zwiebel, Gurke, Schmand und kleine Kartoffeln

€ 18,90

Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken

Pommes frites und Schmandsalat

€ 20,90

Cremiges Wurzelgemüserisotto

gepickelte rote Zwiebel und Belper Knolle

*(auf Wunsch auch vegan möglich)*

€ 23,90

Auf der Haut gebratenes Filet vom Zander

Rahmkraut, Speckchip, karamellierte Birne und

Kräuterkartoffeln

€ 31,90

Cordon Bleu vom Kalb

Bratkartoffeln und Schmandsalat

€ 34,00



# Dessert

---

Rote Grütze  
mit Vanilleeis & Sahne

€ 8,40

oder

Dessert x3  
(z.B. Mousse au chocolat,  
Crème Brûlée & Sorbet)

€ 10,80

oder

Zitrone & Joghurt  
Zitronen-Crème fraîche Mousse, Zitronenbaiser,  
Joghurteis, Zitronen Curd, Zitronensablé und  
Knusperperlen

€ 12,60

(bitte entscheiden Sie sich für ein einheitliches Dessert)



# Wissenswertes

---

## ALLGEMEINES

- Kindermenüs nach Absprache und Wunsch
- Im Kaminzimmer decken wir weiße Tischwäsche bei jeder Feier ein.
- Im Restaurant/ Wintergarten und im Salon spiegeln die massiven Holztische unsere Landhaus-Philosophie wider. Es gibt keine Tischdecken
- Kerzenleuchter mit cremefarbenen Kerzen & weiße Stoffservietten sind im Menüpreis inbegriffen.

## UPGRADES

- Tischblumen ab € 25,00 pro Tisch
- Stehtische mit weißen Hussen à € 10,00 pro Tisch
- Menükarten mit Dammühlen- Umschlag € 2,50 pro Stück (Mindestmenge 8 Stück)





# Wir freuen uns auf Sie!

Ihre Familie Becker, Jens Scherer & Team

---



[www.dammuehle.com](http://www.dammuehle.com)



[info@dammuehle.com](mailto:info@dammuehle.com)



06421 93560



Dammühlenstraße 1  
35041 Marburg



# Kleingedrucktes

---

- I Berechnungsgrundlage ist die letzte von Ihnen durchgegebene Personenanzahl 5 Tage vor Veranstaltungsbeginn
- II Unsere Menüs sind für Gruppengrößen von 20 bis zu 30 Erwachsenen buchbar
- III Wenn Sie Getränke mitbringen möchten, wird Korkgeld nach Vereinbarung berechnet
- IV Wenn Sie Kuchen/ Torten selber mitbringen möchten (bitte nur in Absprache mit uns), berechnen wir eine Servicepauschale in Höhe von € 25,00 pro Kuchen/Torte
- V Die Buffetvorschläge sind vom 10. September bis 10. November 2025 gültig
- VI Änderungen vorbehalten
- VII Alle genannten Preise gelten pro Person und beinhalten den Service und die gesetzliche Mehrwertsteuer
- VIII Falls Sie Konfetti, Glitzerschnee oder Ähnliches verwenden, berechnen wir Reinigungskosten in Höhe von mind. € 150,00 pauschal. Dies gilt für den Innen-und Außenbereich
- IX Unsere Räumlichkeiten stehen Ihnen tagsüber für sechs Stunden zur Verfügung. Danach berechnen wir für jeden anwesenden Service-Mitarbeiter € 40,00 pro Stunde. Gleiches gilt, falls Sie die vereinbarte Anfangszeit Ihrer Feier nicht einhalten können. Ab 24:00Uhr Nachtzuschlag € 30,00 /Stunde & Kellner

