



DAMMÜHLE

HOTEL - RESTAURANT

VORWEG

Kleines Brot für 2

aus der Handwerksbäckerei Mack,
mit mediterraner Butter
und Zitronenaioli 9,70

Gebratene Riesengarnelen

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

Cremiger Burrata (v)

gesmakte Aprikosensalsa, Brotcroûtons und
Gartengurke 16,50

Vitello tonnato

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

HAUPTSACHE

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

Tagliarini (v)

frische Pfifferlinge in Rahm
und Parmesan 24,50

Gebratenes Meerbarbenfilet

gegrilltes Sommergemüse, Kräuterkartoffeln
und Zitrone 29,80

Sanft geschmorter Kalbsscheffel

eigene Soße, Kartoffelpüree und
Schmandsalat 28,50

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

Rote Grütze

Vanilleeis und Sahne 8,40
mit Rotwein zubereitet

Kokos Crème Brûlée

Yuzusorbet und
geröstete weiße Schokolade 11,90

Schokoladendesaster

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