



DAMMÜHLE

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

DAS GEHT IMMER

Grüne und schwarze Oliven

mit Kräutern, Olivenöl und Knoblauch

6,50

Eingelegter Schafskäse

mit Trockentomaten und Kapern

6,50

Medjoul Datteln

mit Ziegenkäse gefüllt und im Speckmantel gebraten

7,00

Tatar vom Handkäs

mit Zwiebeln und Paprika mariniert

5,00



DAMMÜHLE

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

VORSPEISEN

Carpaccio von Seeteufel und Lachs

mit gebackener Meeresfrüchte-Praline und Wasabieis 14,50

Zweierlei vom Spargel

Quiche und Salat
dazu Vulcano Schinken 12,00

Marinierter Thunfisch

mit rosa gebratenem Milchkalbsrücken,
glasierten Zwiebeln und Thunfischsoße 14,00

Frühlingssalat

mit Stilton und Erdbeeren 9,00

Spargelcremesuppe 6,80

Bärlauchsuppe

mit Tatar vom Räucherlachs 8,50



DAMMÜHLE

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

VEGETARISCH

Spaghettini

mit Ragout vom grünen und weißen Spargel
in Morchelrahmsoße

19,50

Kartoffel-Parmesangnocchi

mit Tomatensugo und Basilikumpesto

16,00

Auberginen-Süßkartoffeltörtchen

mit Bolognese vom Räuchertofu geschichtet
auf Tomatensugo serviert

16,50

Bunte Blattsalate in Hausdressing

mit Streifen von der Hähnchenbrust
und gerösteten Cashewkernen

14,00

mit Schafskäse, Trockentomaten und Oliven

13,50



DAMMÜHLE

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

FISCH & MEHR

Saiblingsfilet

auf der Haut gebraten,
dazu Liebstockpüree und Salat

23,50

Kleine Portion 18,90

Filet von der Meeräsche

mit Chorizo-Paprikasoße
und Fregola Sarde mit Meeresfrüchten

25,00

FLEISCH & MEHR

Karree vom Spanferkel

mit eigener Soße
und mediterranem Kartoffel-Bärlauch Stampf

21,00

Zweierlei vom Kalb

Filet und Ragout,
mit Erbsencreme, Vanillemöhren und Kräuter – Agnelotti

27,00



DAMMÜHLE

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

Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken

mit Pommes frites und Salat 16,50
Kleine Portion 12,20

Rumpsteak vom argentinischen Angus

in Bärlauchkruste gebraten,
mit Bratkartoffeln und Salat 26,00
Kleine Portion 20,50

Lammhuft

mit Thymiansoße,
dazu Schnippelbohnen und Püree von weißen Bohnen 22,50

Geschmorter Rinderscheffel

dazu Spätburgundersoße,
Frühlingsgemüse und Markklößchen 21,50

Rehrückenfilet

rosa gebraten im Kräuter-Pfeffermantel,
dazu Stangenspargel in Morchelrahm und Gnocchi 32,00

Maispoulardenbrust

in Parmesankruste gebraten,
auf Tomatensugo mit Spaghettini und Salat 18,50



DAMMÜHLE

HOTEL - RESTAURANT

KLEINIGKEITEN

Bayerischer O´Batzter

mit ofenfrischer Laugenbrezel

8,50

Matjes „Hausfrauen Art“

mit Apfel, Zwiebeln und Gurken in Schmand,
dazu Bauernbrot

14,00

Schweizer Wurstsalat

mit Bergkäse, körniger Senfmarinade
dazu Landbrot

9,00

Frankfurter Grüne Soße

mit gekochtem Ei und Kartoffeln

10,50



DAMMÜHLE

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

DESSERT

Mascarpone–Milchreistörtchen

mit weißer Valrhona Schokolade
und Himbeersoße

8,50

Vanille Panna cotta

mit frischen Beeren und Minzsorbet

8,00

Joghurt–Erdbeermousseschnitte

mit Rharbarberkompott und Joghurteis

9,20

Waldbeerengrütze

mit Vanilleeis und Sahne

6,00

Getränkeempfehlung zum Dessert

Tawny Port – 10 Jahre

5 cl

6,00

2005er Château de Rayne–Vigneau
Appellation 1er Crû Sauternes Contrôlée

0,75 l

75,00

Alle Preise in Euro, inkl. Service und Mehrwertsteuer

Für die Allergienliste fragen Sie bitte bei unseren Servicemitarbeitern nach.