



VORWEG

Carpaccio vom heimischen Rinderfilet

schwarzer Knoblauch, Parmesan
und gebackene Kapernäpfel 20,50

Feldsalat

Walnussdressing, Granatapfel und geröstete Nüsse 10,70

Burrata-Ravioli

Tomaten-Pinienkernpesto, Rucola,
geröstete Bucheckern und Parmesan 16,40

Gebeizter Lachs

Kräuterwaffel, Wachtelei und Gurken-Dill Crème fraîche 18,60

Windbeutel

gefüllt mit Ochsenschwanzragout vom heimischen Bio-Rind
und Kartoffel-Nussbitterschaum 16,90

Preise in Euro, inkl. Service und Mehrwertsteuer

Nach der Allergenliste fragen Sie bei Bedarf bitte unsere Servicemitarbeiter.



SUPPE

Rinderconsommé

Markklößchen, Gemüsejulienne, Eierstich und Flädle 9,90

Pfifferlingcrèmesuppe *(V)*

Semmelklößchen 9,90

HAUPTSACHE

"Arancini" *(V)*

Gebackenes Risottobällchen mit frischer Morchelrahmsoße
und sautiertem Babyspinat 27,30

Bunter Blattsalat *(V)*

Linsen-Falafelbällchen, Granatapfelkerne und Joghurdip 18,90
(auf Wunsch auf vegan möglich)

Trüffel Gnocchi *(V)*

Petersilienwurzelpüree, grüner Spargel und Pecorino al Tartufo 26,50

Preise in Euro, inkl. Service und Mehrwertsteuer

Nach der Allergenliste fragen Sie bei Bedarf bitte unsere Servicemitarbeiter.



DAMMÜHLE

HOTEL - RESTAURANT

Bärlauch-Ravioli (V)

glasiertes Frühlingsgemüse, Parmesan und Brotcrôutons 24,50

Gebratenes Filet vom Seeteufel

cremigtes Safranrisotto und wilder Brokkoli 35,50

“Backfisch”

paniertes Rotbarschfilet, Remouladensoße,
gebackene Kartoffeln und Salat 28,50

Züricher Rahmgeschnetzeltes vom Kalb

mit Champignons, Spätzle und Salat in Apfeldressing 31,50

Gebratene Maispoulardenbrust

Morchelrahmsoße, glasiertes Frühlingsgemüse
und Kräuterkartoffeln 28,90

Sanft geschmorte Stelze vom deutschen Lamm

Thymianjus, Schnippelbohnen und Püree von weißen Bohnen 29,90

Preise in Euro, inkl. Service und Mehrwertsteuer

Nach der Allergenliste fragen Sie bei Bedarf bitte unsere Servicemitarbeiter.



DAMMÜHLE

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

Sanft geschmorte Rinderbacke

eigene Soße, Schnippelbohnen und Kartoffelpüree 27,50

Herzhaftes Gulasch von heimischem Hirsch und Reh

Preiselbeer-Wacholdersoße, Apfelrotkohl und Kartoffelklöße 28,50

Knuspriger Schweinebauch vom Schwäbisch-Hällischen

mit gebratener Riesengarnele und Chorizo
auf cremigem Safranrisotto 27,20

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

Nach der Allergenliste fragen Sie bei Bedarf bitte unsere Servicemitarbeiter.



DAMMÜHLE
HOTEL - RESTAURANT

DESSERT

Crème Brûlée von gerösteter weißer Schokolade

Himbeersorbet 10,50

Rote Grütze

Sauerrahmeis 8,40

Schokoladen-Biskuitroulade

weißes Schokoladenparfait, Crumble und Sonnenfruchtsorbet 11,20

Eisknödel

in Mandel-Bisquithülle gebacken,
auf exotischem Fruchtkompott 10,70

Preise in Euro, inkl. Service und Mehrwertsteuer

Nach der Allergenliste fragen Sie bei Bedarf bitte unsere Servicemitarbeiter.