



**DAMMÜHLE**  
HOTEL - RESTAURANT

## VORWEG

---

### Schalotten-Speck Crème brûlée

Steinpilzeis, confierte Pilze und Pumpernickel

14,50

### Carpaccio vom heimischen Rinderfilet

mit Parmesan, Kapernäpfeln und Rucola

16,80

### Feldsalat

in Apfeldressing mit Knusperrolle vom Ziegenkäse

11,50

### Jakobsmuschel & Pulpo

Nussbutter-Blumenkohlpüree, Pancettabrösel  
und Petersilienemulsion

17,20

### Stracciatella di bufala

Portweifeige, Haselnuss und Trüffel

15,50



## SUPPE

---

### Crèmesuppe vom Hokkaido

Kürbiskernöl, geröstete Kerne (vegan)

7,20

### Rinderconsommé

Gemüsejulienne und Markklößchen

9,00

## VEGETARISCHES

---

### Gebackene Rote Bete Risottobällchen

mit marinierter bunter Bete und Meerrettichschaum

18,90

### Olivengnocchi

mit cremigem Burrata, Tomatensugo, Babyspinat und Brunnenkresse

19,50

### Rigatoni (*Auf Wunsch auch Vegan*)

mit Kürbiscrème, süß-sauer eingelegtem Kürbis

geröstete Kürbiskerne, Parmesan und frittiertes Rucola

17,50

### Gemischter Blattsalat

in Apfeldressing mit Feige und karamellisiertem Ziegenkäse

16,80



## HAUPTSACHE

---

### **Auf der Haut gebratenes Wolfsbarschfilet**

Beurre rouge, Kürbispüree und Feldsalat 29,00

### **Filet vom Heilbutt**

Muschel Beurre blanc und Sepianudeln 31,50

### **Barbarie Entenbrust**

Portweinsoße, eingelegte Zwetschgen,  
Rahmwirsing und Kartoffelbuchteln 27,90

### **Krustenbraten vom Spanferkel**

Rotweinsoße, Rahmwirsing und Serviettenkloß 21,90

### **Rosa gebratener Rehrücken aus dem Marburger Land**

Steinpilzkruste, Aprikosenchutney, confierte Schwarzwurzel  
und Kartoffel-Kürbiskroketten 37,20

### **Herzhaftes Gulasch von Reh und Hirsch**

Kartoffelklöße, Preiselbeeren und Schmandsalat 24,50



# DAMMÜHLE

HOTEL - RESTAURANT

## Geschmorte Rinderbacke

Burgunderjus, getrüffeltes Kartoffelpüree,  
Röstzwiebeln und Salat 24,50

## Zweierlei vom Ibérico

Filet und mariniertes Kinn in Apfel-Senf vinaigrette,  
Kürbispüree und Feldsalat 26,80

## KLASSIKER

---

### 200g Rumpsteak „Strindberg“ vom argentinischen Angus

mit Bohnen und Bratkartoffeln 32,00

### 140g Paniertes Schnitzel vom Kalbsrücken

Bratkartoffeln, roh gerührte Preiselbeermarmelade  
und Blattsalat mit Schmanddressing 24,50

*Auf Nachfrage haben wir auch*

*Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken mit Pommes frites und Schmandsalat*



## DESSERT

---

### Sauerrahm Crème brûlée

Quittensorbet 9,20

### Beerencrumble aus dem Ofen

Haselnusseis und Salz-Karamellsoße 8,50  
*(Zubereitungszeit ca. 20 min.)*

### Geeistes Mascarponetörtchen

Schokoladensoße 9,90

### Valrhona Schokolade und Kirsche

Mousse au chocolat, Kirschorbet  
und eingelegte Balsamicokirschen 10,50

Alle Preise in Euro, inkl. Service und Mehrwertsteuer

Für die Allergienliste fragen Sie bitte bei unseren Servicemitarbeitern nach.

## Getränkeempfehlung zum Dessert

---

Osborn´s Port – 10 Jahre 5 cl 7,00