



# DAMMÜHLE

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

## VORWEG

---

### **Bunter Linsensalat**

Passionsfruchtdressing, Ziegenkäse und Williamsbirne 14,50

### **Gesmoktes Carpaccio vom heimischen Rinderfilet**

mit Feldsalat, Trüffelmayonnaise und Parmesan 20,90

### **Feldsalat**

in Apfeldressing mit Speck und Croûtons 11,20

*auf Wunsch auch vegan möglich*

### **Gebeizter & kalt geräucherter Heilbutt**

Kräuterwaffel, Meerrettich, Crème fraîche & rote Bete 18,90



# DAMMÜHLE

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

## SUPPE

---

### Crèmesuppe vom Hokkaido

steirisches Kürbiskernöl und geröstete Kerne *(vegan)*

8,60

## VEGETARISCHES

---

### Gefüllte Ofenkartoffel

Bergkäse, Sour Cream, Babyspinat, confierter Kräuterseitling  
und geschmorte Bundmöhre

22,50

### Cremiges Kürbisrisotto

Taleggio, eingelegter Kürbis, Bauernbrotdcroûtons  
und geröstete Kürbiskerne

24,00

*auf Wunsch auch vegan möglich*

### Trüffel Spaghettini

Parmesan-Trüffelsoße, gehobelter Herbsttrüffel und Parmesan 25,80

### Gemischter Blattsalat

in Apfeldressing, karamellisierter Ziegenkäse,  
geröstete Kerne und Feige

18,90

Alle Preise in Euro, inkl. Service und Mehrwertsteuer

Für die Allergienliste fragen Sie bitte bei unseren Servicemitarbeitern nach.



## HAUPTSACHE

---

### **Filet vom St. Pierre mit Riesengarnele und Jakobsmuschel**

Krustentiersoße und Sepia-Spaghettini 39,90

### **Auf der Haut gebratenes Filet vom Wolfsbarsch**

Beurre Rouge, Kürbispüree und Feldsalat in Apfeldressing 32,50

### **„Schweinisches“ Duo**

geschmorte Backe und Filet vom Ibérico, eigene Soße,  
Petersilienwurzelpüree und geschmorte Bundmöhre 28,50

### **Rosa gebratener Rücken von Reh oder Hirsch aus dem Burgwald (nach Tagesverfügbarkeit)**

Portweinjus, roh gerührte Preiselbeermarmelade, Wirsing,  
Quitte, confierter Kräuterseitling und Kartoffel-Quark-Agnolotti 44,90

### **180g Rinderfilet vom argentinischen Angus**

Portweinjus, Kürbispüree, sautierter Babyspinat,  
geschmorte Bundmöhre und Ofenkartoffel 38,50

### **Sanft gegarte Kalbsschulter**

Portweinjus und cremiges Kürbisrisotto 26,80



# DAMMÜHLE

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

## Herzhaftes Gulasch von Reh und Hirsch

Preiselbeer-Wacholdersoße, Kartoffelklöße

und Schmandsalat

28,50

## Mühlenkrüstchen

Kalbsschnitzel auf geröstetem Bauernbrot mit Spiegelei

und Blattsalat in Schmanddressing

26,50

## Halbe Oldenburger Ente

eigene Soße, Orangenwirsing und Kartoffelklöße

28,90

## KLASSIKER

---

### 200g Rumpsteak vom argentinischen Angus

mit Café de Paris Kruste, Bratkartoffeln und Schmandsalat

36,50

### Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken

Pommes frites und Schmandsalat

20,90

### Matjes "Hausfrauen Art"

Apfel, Zwiebel, Gurke, Schmand und Bratkartoffeln

18,00

Alle Preise in Euro, inkl. Service und Mehrwertsteuer

Für die Allergenliste fragen Sie bitte bei unseren Servicemitarbeitern nach.



# DAMMÜHLE

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

## DESSERT

---

### Kardamom Crème Brûlée

Sanddornsorbet 11,90

### Rote Grütze

Vanilleeis und Sahne 8,40

### Kugel Sorbet des Tages

Crumble und Schokodeko 5,40

*auch vegan möglich*

### Schokolade & Haselnuss

pochierter Schokoladenkuchen, Cookie,

Eis von piemonteser Haselnüssen, Mascarponecrème und

karamellisierte Haselnüsse 12,90

### Gebackener Brie „Coulommiers“

roh gerührte Preiselbeermarmelade, schwarze Walnüsse

und Baguette 10,50