



DAMMÜHLE
HOTEL - RESTAURANT

VORWEG

„Carpaccio“ vom Spanferkel

gefüllte Spanferkelrolle, sanft gegart und dünn aufgeschnitten,

Apfel-Liebstockvinaigrette & Meerrettich 16,50

Feldsalat

Walnussdressing, Granatapfel und geröstete Nüsse 10,30

Cremiger Burrata & Kürbis

Kürbisfrischkäse & geschmorter Kürbis, eingeweckte Pfifferlinge,

confierte Tomaten und Bauernbrotdcroûtons 16,70

Crèmesuppe vom Hokkaido

steirisches Kürbiskernöl und geröstete Kerne *(vegan)* 8,60



DAMMÜHLE
HOTEL - RESTAURANT

HAUPTSACHE

Bunte Blattsalate (V)

in Apfeldressing, karamellisierter Ziegenkäse & Feige 18,90

Rigatoni

mit Kürbiscrème, geröstete Kürbiskerne,
Parmesan und frittiertem Rucola

19,90

auf Wunsch auch vegan möglich

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet

Beurre Rouge, Rahmkraut und Kartoffelpüree

32,00

Herzhaftes Gulasch von Reh und Hirsch

Kartoffelklöße, Preiselbeeren und Schmandsalat

28,50

Für die Allergieliste fragen Sie bitte bei unseren Servicemitarbeitern nach.



DAMMÜHLE
HOTEL - RESTAURANT

Sanft geschmorte Rinderroulade „Hausfrauen Art“

Schmorsoße, Kartoffelpüree mit Bröselbutter und
Feldsalat in Schmanddressing 26,80

Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken

Pommes frites und Salat in Schmanddressing 20,90

200g Rumpsteak vom argentinischen Angus

mit Café de Paris Kruste gratiniert,
Burgunderjus, Bratkartoffeln und Schmandsalat 36,50



DAMMÜHLE
HOTEL - RESTAURANT

DESSERT

Vanille Crème Brûlée

Crumble und Mandarinsorbet 10,20

Rote Grütze

Vanilleeis und Sahne 8,40

Käseteller

Comté & Délice de Bourgogne, mit Feigensenf,
Feigen, schwarze Walnüsse und Baguette 9,80

Preise in Euro, inkl. Service und Mehrwertsteuer

Für die Allergieliste fragen Sie bitte bei unseren Servicemitarbeitern nach.