



## VORSPEISEN

---

### **Fischhappen**

Gebratene Jakobsmuschel | Gebeizter Lachs | Geräucherter Aal  
Blumenkohl | Rote Bete 15,00

### **Rinderfilet Carpaccio**

Parmesan | Kapernäpfel 13,80

### **Feldsalat**

Apfeldressing | geröstetes Graubrot | Speck 8,50

### **Variation**

Kürbis | Ziegenkäse | Portweinfeige 11,00

### **Gänse 3erlei**

Gänseleberpastete | Crème brûlée | geräucherte Gänsebrust |  
Quittensoße | Brioche 14,50

## SUPPEN

---

### **Wildconsommé**

Hirschleberknödel 8,50

### **Kartoffelcremesuppe**

Lauchöl | Croûtons 6,30



**DAMMÜHLE**  
HOTEL - RESTAURANT

## WARME VORSPEISEN

---

### Ochsenschwanz Knusperrolle

Petersilienwurzelpüree 12,50

### Rotweinrisotto

Alter Balsamico | Parmesan 10,00

## VEGETARISCH

---

### Blattsalate

Trauben | Walnüsse | karamellisierter Ziegenkäse 15,50

### Kartoffelbuchtel

Pilzfüllung | Parmesansoße | gebratene Kräutersaitlinge 17,50

### Pasta

Parmesan-Spinat-Füllung | Blattspinat 16,50

## FISCH & MEHR

---

### Rotbarschfilet auf der Haut gebraten

Grünkohlpüree | gebackene Schwarzwurzeln 26,50

Kleine Portion 20,50

### Gebratenes Heilbuttfilet

Rotweinrisotto | Feldsalat 28,50



**DAMMÜHLE**  
HOTEL - RESTAURANT

## FLEISCH & MEHR

---

### **Rumpsteak vom argentinischen Angus**

Café de Paris Butterkruste | Bratkartoffeln | Salat 26,30  
Kleine Portion 20,50

### **Geschmorte Ochsenbacke**

Eigene Soße | Kartoffelpüree | Salat 21,50

### **Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken**

Pommes frites | Salat 16,50  
Kleine Portion 12,20

### **Medaillons vom Ibericofilet**

Kürbispesto-Nudeln | Blattsalat 23,50  
Kleine Portion 18,80

### **Perlhuhnbrust**

Feige | Portweinsoße | Winzerkraut | Kartoffelpüree 21,50



### **Cordon bleu vom Kalb**

Bratkartoffeln | Salat 23,50

### **Kleines Rinderfiletsteak 150 gramm**

Portweinsoße | Bohnen | Dauphinekartoffeln 27,50

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

Preiselbeer-Wacholdersoße | Kartoffelkloß | Salat 22,50

Kleine Portion 18,00

### **Hirschrückenfilet**

Apfelkompott | roh gerührte Preiselbeermarmelade |  
Kräutersaitlinge | Kohlsprossen | Petersilienwurzelpüree 31,00

### **Gänseessen für Zwei vom Wagen am Tisch serviert**

(max. 4 Personen an einem Tisch)

Brust | Keule  
Grünkohlpüree | Rotkohl | Kohlsprossen |  
Bratapfel | Kartoffelkloß 62,00

Bei mehr als vier Personen an einem Tisch wird portionsweise auf dem Teller angerichtet:

### **Gänsebraten aus dem Ofenrohr**

Eigene Soße | Apfelrotkohl | Bratapfel | Kartoffelkloß 29,00



**DAMMÜHLE**  
HOTEL - RESTAURANT

## KLEINIGKEITEN

---

### **Himmel und Erde von der Gans**

Gebratene Gänseleber | Kartoffelpüree | Apfelkompott 13,50

### **Rose vom Räucherlachs**

Rösti | Blattsalat | Schnittlauch-Crème fraîche 16,00

### **Matjes „Hausfrauen Art“**

Apfel | Zwiebeln | Gurken in Schmand | Bauernbrot 14,00

### **Rohmilchkäse**

Quittensenf | Trauben | Brotauswahl 15,50



## DESSERT

---

### Mousse von der Herrenschokolade

Whiskeyeis 9,00

### Weißer Kaffee Crème brûlée

Cappuccinoeis 7,80

### Spekulatius-Orangen-Törtchen

Spekulatiuseis 8,80

### Bratäpfelgrütze

Rosinen | geröstete Mandeln | Zimteis 6,50

### Kleine Käseauswahl

Feigensenf 10,00

## Getränkeempfehlung zum Dessert

---

Tawny Port – 10 Jahre 5 cl 6,00

2005er Château de Rayne-Vigneau  
Appellation 1er Crû Sauternes Contrôlée 5 cl 7,00

Alle Preise in Euro, inkl. Service und Mehrwertsteuer  
Für die Allergienliste fragen Sie bitte bei unseren Servicemitarbeitern nach.