



DAMMÜHLE
HOTEL - RESTAURANT

VORSPEISEN

Gebeizter Lachs

Wakamesalat | Koriander Dip | Wasabisesam

Terryakisoße 14,00

Rinderfilet Carpaccio

Parmesan | Kapernäpfel

13,80

Feldsalat

Preiselbeerdressing | gebackene Ziegenkäsestange

9,00

Allerlei vom Kalb

Kalbsleberpastete | Nierenragout

paniertes Schnitzel und Salat von der Zunge

12,50

Gebratene Riesengarnelen

Zitrusfruchtsalat | geschmorter Chicoree

14,50

SUPPEN

Klare Fischsuppe

Meeresfrüchtetortellini

9,00

Weisse Bohnensuppe

Salchicha

6,50



DAMMÜHLE
HOTEL - RESTAURANT

WARME VORSPEISEN

Himmel und Erde

Entenleber | Blutwurst | Kartoffelpüree | Apfelkompott 11,00

Grünes Risotto

Gebratene Jacobsmuschel 11,50

VEGETARISCH

Blattsalate

Trauben | Walnüsse | karamellisierter Ziegenkäse 15,50

Grünes Risotto

Pochiertes Ei | Grüner Spargel 17,50

Gebackene Crêpesroulade

Steinchampignons | Lauchgemüse 16,50

FISCH & MEHR

Seeteufelmedaillon

Pinienkern – Kräutermantel | gegrilltes Gemüse
Tomaten – Fenchelcreme 26,50

Kleine Portion 20,50

Heilbuttfilet

Kartoffelmantel | Lauchgemüse 28,50



DAMMÜHLE
HOTEL - RESTAURANT

FLEISCH & MEHR

Rumpsteak vom argentinischen Angus

Kräuterkruste | Bratkartoffeln | Salat 26,30
Kleine Portion 20,50

Zweierlei vom Ochsen

Geschmorte Backe | Gebackenes Ochsenschwanzragout
Gemüse | Kartoffelpüree 22,50

Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken

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

Medaillons vom Schweinefilet

Zwiebelkruste | Maccairekartoffeln | Feldsalat 22,50
Kleine Portion 18,00

Barbarie Entenbrust

Portweinsoße | Wirsingpüree | Dörrbirnenravioli 24,50



DAMMÜHLE
HOTEL - RESTAURANT

Züricher Rahmgeschnetzeltes vom Kalb

Spätzle | Blattsalat

23,50

Krustenbraten vom Spanferkelnack

Rotweinsauce | Kartoffel – Möhrenstampf

19,00

Kalbsfilet „Vitello Tonnato“

Weißwein – Thunfischsauce | Grillgemüse | Spaghettini

28,00

Gulasch von Reh und Hirsch

Preiselbeer – Wacholdersauce | Kartoffelkloß | Salat

22,50

Kleine Portion 18,00

Hirschrückenfilet

Kaffee – Krokantmantel | Portweinsauce

Topinamburpüree | Gemüse

31,00



DAMMÜHLE
HOTEL - RESTAURANT

VESPER

Himmel und Erde

Blutwurst | Kartoffelpüree | Apfelkompott 12,50

Tatar vom Rinderrücken

Butter | Bauernbrot 16,50

Junge Matjesfilets

Speckstippe | Krabben | Bohnen | Bratkartoffeln 16,00

Hessischer Brotsalat

Blattsalate | Geröstete Brotwürfel | Speck
Handkäse | Bohnen 13,50



DAMMÜHLE
HOTEL - RESTAURANT

DESSERT

Schokoladenmoussetörtchen

Erdnuss – Karamelleis | Agrumenchutney 9,00

Weißer Zimt Crème brûlée

Beerensorbet 7,80

„Pfirsich Melba“

Vanilleeisknödel | Pfirsichsorbet | Himbeermousse | 8,80

Waldbeerengrütze

Sauerrahmeis 6,50

Blauschimmelkäse

Fourmet d`Ambert | Feigensenf 9,00

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.