



MENÜVORSCHLÄGE WINTER (ab 11.11.2021)

Folgende Menüs sind mögliche Beispiele für Mittag- oder Abendessen bei uns und gelten ab 20 Personen. Für kleinere Gruppen gelten Auszüge aus unserer dann gültigen à la carte Karte.

Vorspeisen (bitte entscheiden Sie sich für eine einheitliche Vorspeise)

Tischbuffet

Tomate – Mozzarella | Vitello tonnato | Kürbis – Ziegenkäse

Feldsalat | Carpaccio | gebeizter Lachs – Gurken-Dill-Crème-fraîche 16,00

Feldsalat | Apfeldressing | karamellierter Ziegenkäse 9,50

Kürbiscremesuppe | Steirisches Öl | Kerne 6,90

Hauptgerichte

Menü 1 26,50

Kalbsrücken in Dijon-Senf-Kruste | Rotweinsauce

oder

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet | beurre blanc

Wirsinggemüse | Kräuterkartoffeln



MENÜVORSCHLÄGE WINTER (ab 11.11.2021)

<u>Menü 2</u>	30,50
Roastbeef am Stück gebraten Pfeffersoße Bratkartoffeln oder Gänsebraten eigene Soße Kartoffelkloß Winterliche Gemüseauswahl	
<u>Vegetarisches Hauptgericht</u>	
Gnocchi Walnuss Gorgonzola Birne	17,00
Desserts (bitte entscheiden Sie sich für ein einheitliches Dessert)	
Waldbeerengrütze Zimtschmand	6,50
Crème Brûlée Sorbet	8,50
Dessertteller x4 Crème brûlée Mousse au chocolat Panna cotta Sorbet	9,00



DAMMÜHLE

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

MENÜVORSCHLÄGE WINTER (ab 11.11.2021)

Auszüge aus unserer Weinkarte 0,75 l

(Sofern nichts anderes vermerkt ist, sind die Weine trocken)

Weißwein

Pfalz	Riesling vom Löss	
	Weingut Hochdörffer	€ 22,00
Rheingau	„Bundschuh“ Grauburgunder	
	Emil Bauer, Landau-Nußdorf	€ 23,00
Rheingau	Riesling	
	Robert Weil	€ 25,00
Rheinhessen	Oppenheimer Riesling, halbtrocken	
	Louis Guntrum, Nierstein	€ 24,00
Rheinhessen	Guter Chardonnay	
	Klaus Gallé, Flonheim	€ 22,00
Mosel-Saar-Ruwer	Weißburgunder	
	Dr. Loosen, Bernkastel	€ 25,00
Mosel-Saar-Ruwer	„Virtuos“ Riesling	
	Weinmanufaktur Van Volxem, Wiltingen	€ 24,00
Loire	Pouilly Fume Les Loges	
	Pierre marchand & Fils, Pouilly-sur-Loire	€ 32,00
Südtirol	Riff Pinot Grigio	
	Weingut Lageder	€ 22,00

Weißherbst

Baden	Eichstetter Vulkanfelsen	
	Spätburgunder Weißherbst QbA	
	Badischer Winzerkeller Breisach	€ 23,50



MENÜVORSCHLÄGE WINTER (ab 11.11.2021)

Rotwein

Baden	Spätburgunder Rotwein Weingut Franz Keller	€ 23,00
Ahr	Marie Vallé, halbtrocken Staatliche Weinbaudomäne Kloster Marienthal	€ 25,50
Bordeaux	Château de Lavagnac Bordeaux Supérieur Contrôlée, Schlossabzug	€ 24,00
Rhône	Côtes-du-Rhône Domaines des Garrigues, Roquemaure	€ 22,00
Apulien	Mandus Primitivo di Manduria, Pietra Pura	€ 25,00
Südtirol	Riff Merlot Cabernet Weingut Lageder	€ 23,00
Rioja	Marquès de Murrieta Bodegas Marquès de Murrieta, Ygay-Logrono	€ 31,00
La Mancha	Don Fadrique Tinto Reserva	€ 22,00

Aperitif

Geldermann Sekt Carte Blanche	€ 21,50
Champagner brut (verschiedene Marken)	€ 60,00
Portwein, Sherry, Campari pro 5 cl	€ 3,80
Aperol 2 cl, Holundersirup (Hugo's) 2 cl	€ 2,50
Orangensaft pro Liter	€ 10,80

Cocktails

mit 4cl Alkohol, z.B. Gin Tonic, Vodka Lemon, Whisky Cola, Lillet – Wild-Berry € 8,00

Andere Getränke

Veltins Pilsener und Paulaner Weizenbierspezialitäten pro Liter	€ 9,00
Gerolsteiner Sprudel, medium oder naturell 0,75 l	€ 5,90
Softgetränke 0,2 bis 0,33 l	zwischen € 3,00 und € 3,50

Wenn Sie Getränke mitbringen möchten, wird Korkgeld nach Vereinbarung berechnet.