



DAMMMÜHLE

HOTEL-RESTAURANT



Unsere Winter-Menüs

In unserer Küche steht die Liebe zur regionalen Küche und die Leidenschaft für außergewöhnlichen Geschmack im Mittelpunkt.

Unsere Philosophie ist einfach
Frische ist der Schlüssel zu großartigem Essen. Deshalb legen wir höchsten Wert darauf, nach Möglichkeit saisonale Zutaten aus unserer unmittelbaren Umgebung zu beziehen.

Wir freuen uns darauf, Sie bei uns begrüßen zu dürfen!

Vorspeisen

Zu allen Vorspeisen
servieren wir
ofenfrisches Baguette

Kartoffelcrèmesuppe
mit Croûtons

€ 8,60

oder

Feldsalat

Apfeldressing mit Graubrotcroûtons & geröstetem Speck

€ 11,20

oder

Feldsalat

Apfeldressing, Granatapfel & gerösteten Nüssen

€ 10,30

optional mit karamellisiertem Ziegenkäse + € 3,50

(bitte entscheiden Sie sich für eine einheitliche Vorspeise)



Vorspeisen Tischbuffet

FAMILY STYLE I

winterliches Grillgemüse
mit Ziegenkäse gefüllte Datteln
im Speckmantel
gemischte Oliven
Hummus und Kräuterdip
ofenfrisches Baguette

€ 11,50

FAMILY STLYE II

Carpaccio vom heimischen Rinderfilet mit
Parmesanhobel
Garnelenpfännchen mit Chili, Knoblauch und Kräutern
Feldsalat in Apfeldressing
mit gerösteten Nüssen
Tomate mit Mozzarella und Basilikum
mit Ziegenkäse gefüllte Datteln im Speckmantel
Hummus und Kräuterdip
ofenfrisches Baguette

€ 19,90



Hauptgänge

(bitte entscheiden Sie sich für 4 Gerichte zur Wahl)

Vacherin Mont d'Or *(v)*

Ofenkäse mit kleinen Kartoffelchen & gepickeltem Gemüse

€ 23,00

Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken

Pommes frites und Schmandsalat

€ 20,90

Herzhaftes Gulasch vom heimischen Hirsch und Reh

Preiselbeer-Wacholdersoße, Apfelrotkohl und Kartoffelklöße

€ 28,50

Cremiges Kräuterrisotto *(v)*

confierte Tomate, Kressesalat und Pecorino

€ 21,50

200g Rumpsteak vom argentinischen Angus

mit gebratenen Zwiebeln, Kräuterbutter, Bratkartoffeln

und Schmandsalat

€ 36,50

“Backfisch”

Paniertes Rotbarschfilet, Remouladensoße, gebackene

Kartoffeln und Salat

€ 27,80

Bunte Blattsalate *(v)*

in Apfeldressing, Linsen-Falafelbällchen, Granatapfelkerne

und Joghurtdip

€ 18,90

Gebratene Maispouardenbrust

auf cremigem Kräuterrisotto & Parmesan

€ 24,70



Dessert

Rote Grütze

mit Vanilleeis & Sahne

€ 8,40

oder

Dessert x4

z.B. Tiramisu, Mousse au chocolat,

Crème Brûlée & Sorbet

€ 11,50

oder

Schokoladen-Biskuitroulade

weißes Schokoladenparfait, Crumble und

Sonnenfruchtsorbet

€ 11,20

(bitte entscheiden Sie sich für ein einheitliches Dessert)



Wissenswertes

ALLGEMEINES

- Kindermenüs nach Absprache und Wunsch
- Im Kaminzimmer decken wir weiße Tischwäsche bei jeder Feier ein.
- Im Restaurant/ Wintergarten und im Salon spiegeln die massiven Holztische unsere Landhaus-Philosophie wider. Es gibt keine Tischdecken
- Kerzenleuchter mit cremefarbenen Kerzen & weiße Stoffservietten sind im Menüpreis inbegriffen.
- Der reservierte Raum steht Ihnen normalerweise frühestens zwei Stunden vor Beginn Ihrer Feier -für eventuelle Dekoration - zur Verfügung (nach Absprache)

UPGRADES

- Tischblumen ab € 25,00 pro Tisch
- weiße Stehtisch-Hussen € 10,00 pro Tisch
- Menükarten mit Dammühlen- Umschlag € 2,50 pro Stück (Mindestmenge 8 Stück)
- Menükarte auf Poster-Größe DIN A2 mit Rahmen & Staffelei neben das Buffet € 10,00





Wir freuen uns auf Sie!

Ihre Familie Becker, Jens Scherer & Team



www.dammuehle.com



info@dammuehle.com




06421 93560



Dammühlenstraße 1
35041 Marburg



Kleingedrucktes

- I Berechnungsgrundlage ist die letzte von Ihnen durchgegebene Personenanzahl 5 Tage vor Veranstaltungsbeginn
- II Unsere Menüs sind für Gruppengrößen von 20 bis zu 29 Erwachsenen buchbar
- III Wenn Sie Getränke mitbringen möchten, wird Korkgeld nach Vereinbarung berechnet
- IV Wenn Sie Kuchen/ Torten selber mitbringen möchten (bitte nur in Absprache mit uns) berechnen wir eine Servicepauschale in Höhe von € 25,00 pro Kuchen/Torte
- V Die Buffetvorschläge sind vom 11. Januar bis 2. März 2025 gültig
- VI Änderungen vorbehalten
- VII Alle genannten Preise gelten pro Person und beinhalten den Service und die gesetzliche Mehrwertsteuer
- VIII Falls Sie Konfetti, Glitzerschnee oder Ähnliches verwenden, berechnen wir Reinigungskosten in Höhe von mind. € 150,00 pauschal. Dies gilt für den Innen-und Außenbereich
- IX  Unsere Räumlichkeiten stehen Ihnen tagsüber für sechs Stunden zur Verfügung. Danach berechnen wir für jeden anwesenden Service-Mitarbeiter € 38,00 pro Stunde. Gleiches gilt, falls Sie die vereinbarte Anfangszeit Ihrer Feier nicht einhalten können. Ab 24:00Uhr Nachtzuschlag € 40,00 /Stunde & Kellner