



DAMMMÜHLE

HOTEL-RESTAURANT



Unsere Menüs.

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

Unsere Philosophie ist einfach.

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

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

Vorspeisen.

unsere Vorspeisen werden mit
knusprigem Baguette serviert

Kartoffelcrèmesuppe

Croûtons

€ 8,20

Feldsalat in Apfeldressing
mit Graubrotcroûtons & geröstetem Speck

€ 9,80

karamellierter Ziegenkäse

€ 11,90

(bitte entscheiden Sie sich für ein einheitliche Vorspeise)



Vorspeisen Tischbuffet.

FAMILY STYLE I

saisonales Grillgemüse

gemischte Oliven

St. Daniele Schinken & Fenchelsalami

marinierter Schafskäse & getrocknete Tomaten

Bulgursalat

Thunfisch-Kaperndip

mit ofenfrischem Baguette

€ 14,50

FAMILY STLYE II

Carpaccio vom heimischen Rinderfilet mit

Kapernäpfeln & Parmesanhobel

Vitello Tonnato vom Kalbstafelspitz

mit Basilikum-Thunfischsoße

La Brùjula Sardinien

Bulgursalat

marinierter Schafskäse & getrocknete Tomaten

Mozzarella mit Tomate & Basilikum

zweierlei Dips

mit ofenfrischem Baguette

€ 19,50



Hauptgänge.

MENÜ I

Züricher Rahmgeschnetzeltes vom Kalb
mit Spätzle
oder
gebratenes Lachsfilet
mit Zitronensoße und Kräuterrisotto
dazu
gemischter Blattsalat in Apfeldressing

€ 29,90

MENÜ II

Im Kräutermantel gebratenes Rinderfilet
mit Portweinjus
oder
gebratenes Filet vom Heilbutt
mit Beurre Blanc
dazu
Gemüse und getrüffeltes Kartoffelpüree

€ 36,90



Hauptgänge.

VEGETARISCH

Cremiges Kräuterrisotto
mit Schmortomate & Parmesan
(auf Wunsch auch vegan möglich)

€ 23,90

DESSERT

Rote Grütze mit Vanilleeis & Sahne

€ 8,40

oder

Vanille Crème Brûlée

€ 9,50

oder

Schokoladenbrownie

Karamellsoße & Zimteis

oder

Dessert x4

z.B. Tiramisu, Mousse au chocolat, Crème Brûlée & Sorbet

€ 10,90

(bitte entscheiden Sie sich für ein einheitliches Dessert)



Getränke.

APERITIF

Geldermann Sekt Carte Blanche

€ 24,00

Champagner brut (verschiedene Marken)

ab € 75,00

Portwein, Sherry, Campari pro 5 cl

€ 4,20

Aperol 2 cl, Holundersirup (Hugo's)

€ 2,50

Orangensaft pro Liter

€ 10,80

BIER, SOFTS & CO.

Veltins Pilsener und Paulaner Weizenbierspezialitäten pro

Liter € 11,00

Gerolsteiner Sprudel, medium oder naturell 0,75 l

€ 6,90

Softgetränke 0,2 bis 0,33 l

zwischen

€ 3,20 und € 4,00



Getränke.

WEISSWEIN

Pfalz

Riesling vom Löss

Weingut Hochdörffer € 27,00

Bundschuh Grauburgunder

Emil Bauer, Landau-Nußdorf € 27,00

Rheingau

Riesling

Robert Weil € 31,00

Rheinhessen

Oppenheimer Riesling feinherb

Louis Guntrum, Nierstein € 27,00

Mosel

Weißburguner

Dr. Loosen, Bernkastel € 27,00

Loire

Pouilly Fume Les Loges

Pierre marchand & Fils, Pouilly-sur-Loire € 34,00

Südtirol

Riff Pinot Grigio

Weingut Lageder € 27,00

WEISSHERBST

Baden

Eichstetter Vulkanfelsen

Spätburgunder Weißherbst QbA

Badischer Winzerkeller Breisach

€ 27,00



Getränke.

ROTWEIN

Baden

Spätburgunder Rotwein

Weingut Franz Keller € 27,00

Ahr

Marie Vallé, halbtrocken

Staatliche Weinbaudomäne Kloster Marienthal € 27,00

Bordeaux

Château de Lavagnac

Bordeaux Supérieur Contrôlée, Schlossabzug € 27,00

Rhône

Côtes-du-Rhône

Domaines des Garrigues, Roquemaure € 27,00

Apulien

Mandus

Primitivo di Manduria, Pietra Pura € 27,00

Südtirol

Riff Merlot Cabernet

Weingut Lageder € 27,00

Rioja

Marquès de Murrieta

Bodegas Marquès de Murrieta, Ygay-Logrono € 35,00

La Mancha

Don Fadrique

Tinto Reserva € 27,00



Wissenswertes.

ALLGEMEINES

- Kindermenüs nach Absprache und Wunsch
- Im Kuhstall und 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 Kerzen & weiße Stoffservietten stellen wir ohne Aufpreis zur Verfügung
- Der reservierte Raum steht Ihnen normalerweise frühestens zwei Stunden vor Beginn Ihrer Feier zur Verfügung
- Falls Sie Konfetti, Glitzerschnee oder Ähnliches verwenden, berechnen wir Reinigungskosten in Höhe von mind. € 150,00 pauschal. Dies gilt für den Innen- und Außenbereich. Ein Feuerwerk oder das Steigenlassen von befeuerten Ballons ist aus Umweltschutzgründen und aus Rücksicht auf die Nachbarschaft nicht gestattet.

UPGRADES

- Tischblumen ab 25,00 pro Tisch
- weiße Stehtisch-Hussen 10,00 pro Tisch
- Feuerschale
€150,00/Stück (inkl. Holz für einen Abend)
- 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



Wissenswertes.

RAUM-/ PERSONALKOSTEN

Die pauschale Raummiete
für unsere Räumlichkeiten beträgt

Kuhstall: € 4.000,00

Kaminzimmer: € 2.500,00

Salon: € 1.500,00

Die Raummiete entfällt, sobald Sie einen gastronomischen
Umsatz tätigen.

Restaurant/Wintergarten: nach Anfrage

PERSONALKOSTEN

Bei Tagesveranstaltungen stehen Ihnen unsere Räumlichkeiten bis
16:30 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

Ab 3.00 Uhr zusätzlich zum Nachtzuschlag € 1.000,00 pauschal.





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 ab 20 Erwachsenen möglich.
- 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 15. Januar bis 2024 gültig
- VI Änderungen vorbehalten
- VII Alle genannten Preise gelten pro Person und beinhalten den Service und die gesetzliche Mehrwertsteuer.

