

Liebe Gäste,

**herzlich Willkommen in unserem Restaurant.
Schön, dass wir Ihre Gastgeber sein dürfen.**

**Fühlen Sie sich wohl bei uns und genießen Sie
die Zeit in unseren gemütlichen Räumlichkeiten.**

**Bettina und Wolfgang Mosler
und Menzhausen-Team**

Unsere Küche ist für Sie geöffnet:

12.00 - 14.00 Uhr

18.00 - 21:30 Uhr

Menzhausen Restaurant
SPEISEKARTE

VORSPEISEN UND SALATE

Brot und Butter / Dip

erste Runde geht auf uns
danach pro Person

0,00€
4,00€

Burratina

Strauchtomaten, Aceto Balsamico,
Basilikumpesto

G 13,50€

Rindercarpaccio

Ruccola, Parmesan

G 15,00€

Black Tiger Garnelen

Spaghetti aglio e olio,
Knoblauch, Chili, Staudensellerie

ABC 21,00€

SUPPEN

Tagessuppe

nach Lust und Laune
unserer Küche

8,00€

"Süße trifft auf Schärfe"

Pfirsichsuppe

Garnele im Teigmantel

ABG

10,50€

Tomatencremesuppe

klassisch

G 9,50€

AUS FLUSS UND MEER

Sollinger Bachforelle

ADGM

26,50€

„Müllerinnen Art“ im Ganzen gebraten,
zerlassene Butter, Blattsalat,
Petersilienkartoffeln
#regio

Fang des Tages

ABDGHLOM

29,00€

Einbecker Senfsauce,
buntes Gemüse,
Petersilienkartoffeln
#regio

Black Tiger Garnelen

ABC

27,00€

Spaghetti aglio e olio,
Knoblauch, Chili, Staudensellerie

Beilagen-Änderung

5,00€

UNSERE HIGHLIGHTS

**Lammrücken mit
Knoblauchkruste** AGHLO **38,00€**

Rosmarinjus, Speckbohnen,
getrüffeltes Kartoffel-Püree
#regio

Rotes Thaicurry LNOS **20,00€**
#vegan

Kokosblütenzucker, Mango,
Basmatireis

mit Putenbruststreifen BR **22,00 €**

Ochsenbäckchen CGHLO **31,00€**

Madeira-Jus, gebackener Blumenkohl,
Kräuter-Kartoffel-Püree

UNSERE KLASSIKER

Grillpfanne „Chefsache“ GLO **33,00€**

Rind, Strohschwein und Pute,
Champignonrahm,
buntes Gemüse, Bratkartoffeln
#regio

Wiener Kalbsschnitzel ACS **31,00€**

Kartoffel-Gurken Salat

Kalbsleber AGLO **29,00€**

Balsamico-Glace, Apfel,
Röstzwiebeln,
getrüffeltes Kartoffel-Püree
#regio

Oma's Küche lebt

Rinderroulade AMLO **27,50€**

Rotkohl, Salzkartoffeln
#regio

Rinderfiletspitzen ACGL **25,00€**

Bandnudeln, Cognac,
Champignons, Rahm

VEGETARISCH

Rote Bete Gnocchi ACFGL **22,00€**
buntes Gemüse, Parmesanvelouté
#vegan möglich

"Schwein" gehabt

Spaghettini ACGFLOS **22,50€**

Trüffelrahm, Spinat, Tomate,
frischer schwarzer Trüffel

Solling Bowl AFHLM **19,50€**

Chili sin Carne, Sauce
Cumberland, Basmatireis
#vegan

Beilagen-Änderung **5,00€**

STEAKS

Putensteak 220g	22,00€	Rumpsteak Black Angus 220g	33,50€
Schweinefilet Angersteiner Strohschwein 220g #Regio	27,00€	Rinderfilet Black Angus 220g	43,00€

Unsere Steaks servieren wir Ihnen mit:
Parmesan-Trüffel-Kartoffelspalten, Salatteller und Kräuterbutter

Beilagen-Änderung:

Buntes Gemüse	5,00€	Pfeffersauce <small>GLMO</small>	5,00€
Bratkartoffeln	5,00€	Champignonrahm <small>GLO</small>	5,00€
Schmorzwiebeln	5,00€		

SÜSSER ABSCHLUSS

Tartufo Espresso <small>ACEG</small>	10,50€	Aronia Parfait Schokoküchlein, Mandelkrokant #regio	12,00€
Creme Brûlée <small>ACEG</small> Tonkabohne	10,50€	Tagesdessert	8,50€

ÜBERRASCHUNGS MENÜ

3 Gänge Menü	46,50€
4 Gänge Menü	53,50€
5 Gänge Menü	62,50€

Beilagen-Änderung **5,00€**

DINNER FOR TWO

inklusive

Empfangsgetränk

Karaffe Wein

Cappuccino

Tomatencremesuppe



**Paniertes Schnitzel vom Angersteiner Strohschwein,
warmer Kartoffel-Gurken-Salat #Regio**

oder

**Black Tiger Garnelen,
Spaghetti aglio e olio, Knoblauch, Chili, Staudensellerie**

oder

**Putensteak
Parmesan-Trüffel-Kartoffelspalten, Salatteller und Kräuterbutter**



Cremè Brûlée

54 € pro Person

ALLERGENE

**Speisekarte nach LMIV1169/2011
Allergeninformation gemäss Codex Empfehlungen:**

A) Glutenhaltiges Getreide	B) Krebstiere	C) Ei
D) Fisch	E) Erdnuss	F) Soja
G) Milch oder Laktose	H) Schalenfrüchte	L) Sellerie
M) Senf	N) Sesam	O) Schwefeldioxid
P) Lupine	R) Weichtiere	& Sulphite
S) Konservierungsstoffe		

Unsere Speisen können Farbstoffe enthalten, sprechen Sie uns gerne an!

Wichtige Info zu Allergenen:

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.

Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU LMIV 1169/2011) Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können. Bitte geben Sie uns hierbei Bescheid, wenn dies für Sie von Nöten ist! Gerne richten wir uns danach!

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden

Hier gilt der Haftungsausschluss.

Die Auszeichnung der Allergenen Stoffe muss hier nur bei offenen, unverpackten Speisen und Getränken erfolgen. Bei verschlossenen Speisen und Getränken gilt der Verantwortungsbereich des Herstellers Allergenausweisung laut Etikett. (z.B. verpacktes Ketchup, Flaschenbier, etc.)