

**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

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

26,50€

### **Fang des Tages**

ABDGHLOM

Einbecker Senfsauce,  
buntes Gemüse,  
Petersilienkartoffeln  
#regio

29,00€

### **Black Tiger Garnelen**

ABC

Spaghetti aglio e olio,  
Knoblauch, Chili, Staudensellerie

27,00€

### **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

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

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

### Beilagen-Änderung:

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

## SÜSSER ABSCHLUSS

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

## ÜBERRASCHUNGS MENÜ

<b>3 Gänge Menü</b>	<b>46,50€</b>
<b>4 Gänge Menü</b>	<b>53,50€</b>
<b>5 Gänge Menü</b>	<b>62,50€</b>

**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:**

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

**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.)**