

Menzhansen
SPEISEN

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 - 21:00 Uhr

VORSPEISEN UND SALATE

Tomaten Brot Salat ^{AGLMH} 12,00€

Parmesanaioli, Rucola, Basilikumsorbet
#vegan möglich

Ziegenkäse im Speckmantel ^{AGHO} 15,50€

Paprika-Mango-Confit

Auf Wunsch: 19,00€

- mit gebratenem Lammrücken

Black Tiger Garnelen ^{ABCGLO} 21,00€

Spaghetti aglio e olio,
Knoblauch, Chili, Staudensellerie

SUPPEN

Tagessuppe 8,00€

nach Lust und Laune
unserer Küche

Spargelcreme Suppe ^{ABG} 9,50€

Einlage

AUS FLUSS UND MEER

Sollinger Bachforelle ^{ADGLM} 26,50€

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

Fang des Tages ^{ABDGHLOM} 29,00€

Kräutersauce,
buntes Gemüse, Kartoffelpüree
#regio

Black Tiger Garnelen ^{ABCGLO} 26,00€

Spaghetti aglio e olio,
Knoblauch, Chili, Staudensellerie

UNSERE HIGHLIGHTS

Lammrücken ACGLHMO

Bärlauchkruste, grüner Spargel,
Rosmarinkartoffeln

38,00€

Rotes Thaicurry LNOS

Kokosblütenzucker, Mango,
Basmatireis
#vegan

Auf Wunsch mit:

- Geflügelwürfeln BR
- Garnelen BDR

19,50€

22,00€

26,00€

Ochsenbäckchen GLMOH

Portweinjus, wilder Brokkoli, Kartoffel-
Bärlauchpüree

32,00€

Schwarzfederhuhn ACGLO

Mandelschaum, gegrillte Salatherzen,
Fregola-Sarda

28,00€

UNSERE KLASSIKER

Grillpfanne „Chefsache“ GLO

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

33,00€

Wiener Kalbsschnitzel ACS

Kartoffel-Gurken-Salat
mit Speck

31,00€

Kalbsleber AGLO

Balsamico-Glace, Apfel,
Röstzwiebeln,
getrüffeltes Kartoffelpüree
#regio

29,00€

Spargel 250g CGLO

Sauce Hollandaise oder Butter,
neue Kartoffeln

19,50€

mit Schnitzel:

- vom Kalb A
- vom Strohschwein A
- mit zweierlei Schinken

29,50€

26,50€

28,50€

Rinderfiletspitzen ACGL

Bandnudeln, Cognac,
Champignons, Rahm

25,00€

VEGETARISCH

Solling Bowl AFHLM

Chili sin Carne, Sauce
Cumberland, Basmatireis
#vegan

19,50€

Spagel Ravioli ACGLMHO

Rahmsauce, Pesto, grüner Spargel

21,00€

STEAKS

Hähnchenbrust <small>MLG</small> 220g	23,00€	Rumpsteak <small>MLG</small> Black Angus 220g	33,50€
Schweinefilet <small>MLG</small> Angersteiner Strohschwein 220g #Regio	27,00€	Rinderfilet <small>MLG</small> Black Angus 220g	38,00€

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

	Beilagen-Änderung:		
Buntes Gemüse	3,00€	Champignonrahm <small>GLO</small>	3,00€
Bratkartoffeln	3,00€		

SÜSSER ABSCHLUSS

Tartufo Espresso <small>ACEG</small>	10,50€	Mascarpone-Creme <small>ACGH</small> Erdbeer-Rhababer-Ragout	10,50€
Creme Brûlée <small>ACEG</small> Tonkabohne	10,50€	Tagesdessert	8,50€
Zweierlei hausgemachtes Sorbet <small>LHO</small>	8,50€		
Frische saisonale Früchte #vegan			

ÜBERRASCHUNGS MENÜ

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

DINNER FOR TWO

inklusive

Empfangsgetränk

Karaffe Wein

Cappuccino

Spargelcremesuppe GLO



Lammrücken ACGLHMO

Bärlauchkruste, grüner Spargel, Rosmarinkartoffeln

oder

Schwarzfederhuhn ACGLO

Mandelschaum, gegrillte Salatherzen, Fregola-Sarda

oder

Spargel-Ravioli ACGLHMO

Rahmsauce, Pesto, grüner Spargel



Mascarpone-Creme ACGH

Erdbeer-Rharbarber-Ragout

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.)

Menzhausen

TAVOLO ITALIANO

**Italienische Tafel für 10 - 24 Personen im 500 Jahre alten - historischen Gewölbekeller.
Tauchen Sie - buchstäblich - ab vom Alltag und hinein in eine ganz eigene Genusswelt.
Wir servieren Ihnen italienische Antipasti vom Feinsten.**

am Tisch servieren wir Ihnen erlesene italienische Spezialitäten als Vorspeise

Burrata mit Kirschtomaten, frischem Basilikum und besten Aceto Balsamico,
Vitello tonato - feine Kalbsfleischscheiben in Thunfisch-Sauce
Thunfisch, pikant
Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesanspänen und Pinienkernen,
Black Tiger Garnelen in Knoblauch,
Parmaschinken DOP mit Honigmelone,
Ziegenkäse im Speckmantel auf Paprika-Mango-Confit,
Antipasti, Piccata Milanese von der Pute,
Tallegio DOP, Brillat Savarin mit Feigen-Senf

Pasta

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

oder

Rinderfiletspitzen, Bandnudeln, Champignons in Rahm mit Cognac

**Sie wählen 1 Pastagericht pro Gruppe
auf Wunsch 2. Pastagericht buchbar - Aufpreis pro Person 5 €**

Dessert

Tartufo

Preis pro Person 65 €



ROMANTISCHES HOTEL
MENZHAUSEN
★★★★

Telefon 05571 - 92230
info@hotel-menzhausen.de