

*Menzhausen*

**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**

**17.30 - 21:00 Uhr**

## VORSPEISEN UND SALATE

### **Brot und Butter / Dip**

bei einer Speisenbestellung

geht die erste Runde auf uns

berechnen wir weiterhin pro Person

0,00€

4,00€

### **Herbstliche Blattsalate** <sup>AFHLM</sup>

Kürbiskern-Dressing,

Kürbis-Falafel, eingelegter Kürbis

#vegan

13,50€

### **Tatar vom Fassona-Rind** <sup>ACGHMNS</sup>

Rucola, Sesamkrokant,

schwarze Knoblauch-Aioli

18,00€

### **Black Tiger Garnelen** <sup>ABC</sup>

Spaghetti aglio e olio,

Knoblauch, Chili, Staudensellerie

21,00€

## SUPPEN

### **Tagessuppe**

nach Lust und Laune

unserer Küche

8,00€

*"Süße trifft auf Schärfe"*

### **Pfirsichsuppe** <sup>ABG</sup>

Garnele im Teigmantel

10,50€

### **Schaumsuppe**

**vom Hokkaido-Kürbis** <sup>F,G,L,O,S</sup>

Kürbiskern-Polenta, Chai Latte-Luft

#vegetarisch #vegan möglich

9,50€

## AUS FLUSS UND MEER

### **Sollinger Bachforelle** <sup>ADGM</sup>

„Müllerinnen Art“ im Ganzen gebraten,

zerlassene Butter, Blattsalat,

Petersilienkartoffeln

#regio

26,50€

### **Fang des Tages** <sup>ABDGHLOM</sup>

Einbecker Senfsauce,

buntes Gemüse,

Petersilienkartoffeln

#regio

29,00€

### **Black Tiger Garnelen** <sup>ABC</sup>

Spaghetti aglio e olio,

Knoblauch, Chili, Staudensellerie

27,00€

### **Beilagen-Änderung**

3,00€

## UNSERE HIGHLIGHTS

<b>Lammrücken mit Knoblauchkruste</b> <small>AGHLO</small> Rosmarinjus, Speckbohnen, getrüffeltes Kartoffel-Püree #regio	<b>38,00€</b>	<b>Rotes Thaicurry</b> <small>LNOS</small> Kokosblütenzucker, Mango, Basmatireis #vegan	<b>20,00€</b>
<b>Ochsenbäckchen</b> <small>CGHLO</small> Madeira-Jus, gebackener Blumenkohl, Kürbis-Pürree	<b>31,00€</b>	mit Putenbruststreifen <small>BR</small>	<b>22,00€</b>
		<b>Rücken-Steak vom Angersteiner Strohschwein</b> <small>ACGLM</small> Chorizo-Kruste, wilder Brokkoli, Kürbis-Pürree #regio	<b>31,00€</b>

## UNSERE KLASSIKER

<b>Grillpfanne „Chefsache“</b> <small>GLO</small> Rind, Strohschwein und Pute, Champignonrahm, buntes Gemüse, Bratkartoffeln #regio	<b>33,00€</b>	<b>Wiener Kalbsschnitzel</b> <small>ACS</small> Kartoffel-Gurken Salat	<b>31,00€</b>
<b>Kalbsleber</b> <small>AGLO</small> Balsamico-Glace, Apfel, Röstzwiebeln, getrüffeltes Kartoffel-Püree #regio	<b>29,00€</b>	<i>Oma's Küche lebt</i> <b>Rinderroulade</b> <small>AML0</small> Rotkohl, Salzkartoffeln #regio	<b>27,50€</b>
<b>Rinderfiletspitzen</b> <small>ACGL</small> Bandnudeln, Cognac, Champignons, Rahm	<b>25,00€</b>	<i>jetzt wind's wild</i> <b>Sollinger Wildragout</b> <small>AMCLO</small> Rotkohl, Spätzle #regio	<b>27,50€</b>

## VEGETARISCH

<b>Rote Bete Gnocchi</b> <small>ACFGL</small> buntes Gemüse, Parmesanvelouté #vegan möglich	<b>22,00€</b>	<b>Kürbis-Ravioli</b> <small>ACGLMO</small> Yuzu-Rahm, eingelegter Kürbis, Rucola	<b>22,00€</b>
<b>Solling Bowl</b> <small>AFHLM</small> Chili sin Carne, Sauce Cumberland, Basmatireis #vegan	<b>19,50€</b>		
		<b>Beilagen-Änderung</b>	<b>3,00€</b>

## 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>38,00€</b>

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

### Beilagen-Änderung:

<b>Buntes Gemüse</b>	<b>3,00€</b>	<b>Pfeffersauce</b> <small>GLMO</small>	<b>3,00€</b>
<b>Bratkartoffeln</b>	<b>3,00€</b>	<b>Champignonrahm</b> <small>GLO</small>	<b>3,00€</b>
<b>Schmorzwiebeln</b>	<b>3,00€</b>		

## SÜSSER ABSCHLUSS

<b>Tartufo Espresso</b> <small>ACEG</small>	<b>10,50€</b>	<b>Frischkäse-Crème</b> <small>AGH</small> Waldbeeren, Oreo	<b>10,50€</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>

<b>Beilagen-Änderung</b>	<b>3,00€</b>
--------------------------	--------------

# DINNER FOR TWO

**inklusive**

Empfangsgetränk

Karaffe Wein

Cappuccino

**Schaumsüppchen vom Hokkaido-Kürbis** FGLOS

Kürbispolenta, Chai-Latte-Luft



**Rücken-Steak vom Angersteiner Strohschwein** ACGLM

Chorizo-Kruste, wilder Brokkoli, Kürbis-Pürree

**#Regio**

**oder**

**Sollinger Wildragout** AMCLO

Rotkohl, Spätzle

**#Regio**

**oder**

**Kürbis-Ravioli** ACGLMO

Yuzu-Rahm, eingelegter Kürbis, Rucola



**Frischkäse-Crème** AGH

Waldbeeren, Oreo

**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 & Sulphite
P) Lupine	R) Weichtiere	
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](mailto:info@hotel-menzhausen.de)