

# PASSMANN

HOTEL | RESTAURANT

## Suppen

Tafelspitzbrühe Royal   Markbällchen	8.50
Steinbuttconsommé   Safran   Edelfische   Jacobsmuschel	13.50
Spargelcrème	9.00

## Vorspeisen

Fjord-Lachstatar   kleiner Reibekuchen   Pernodcrème	17.50
Spargel – Erdbeersalat   Kräutervinaigrette	16.50
Knusper Riesengarnelen Panko   Salatbukett   Mangochutney	18.50
Rinderfilet Carpaccio   Senfsaat   Champignons	19.50
Pasta Triangolo   Ricotta   Spinat   Salbeibutter	9.50
Pasta Saccheti   Pecorino   Feige   Bärlauchbutter	9.50

# P HOTEL | RESTAURANT PASSMANN

## Fisch

Fjordlachssteak   Safransauce   Kartoffelschnee   Gemüsebukett	30.50
Loup de mer Filets   Noilly Prat Velouté   Kartoffelschnee   Gemüse	32.50

## Fleisch

Kalbsleber   Kartoffelpurée   geschmorte Zwiebeln   Apfelringe	28.50
Bentheimer Schweinefilet   Pfeffersauce   Spätzle   Gemüse	24.00
Austral. Dry Aged Rumpsteak   Kräuterbutter   Pommes Frites   Salat	39.50
Maishühnchenbrust   Bärlauchcrème   Frühlingsgemüse   Rosmarinkartoffeln	25.50
Irische Lammhuft   eigene Jus   Gemüsebukett   Schmörchen	27.50

## Vegetarisch

Gebackener Ziegenkäse   Grillgemüse   Mango   Rosmarinkartoffeln	21.50
Pilzduxelles   Filoteig   Kartoffelpurée   Schnittlauchschaum	18.50
Pasta Triangolo   Ricotta   Spinat   Salbeibutter	16.50
Pasta Saccheti   Pecorino   Feige   Bärlauchbutter	16.50

# PASSMANN

HOTEL | RESTAURANT

## Steaks

Angus Rinderfilet Lady's Cut 180 g	26.50
Angus Rinderfilet Men's Cut 300 g	38.00
Angus Rumpsteak Lady's Cut 180 g	23.00
Angus Rumpsteak Men's Cut 300 g	30.50

### Zu den Steaks empfehlen wir wahlweise:

Bratkartoffeln	4.00	Reibekuchen	5,00
Pommes Frites	4.00	Gemüse	5.00
Salatteller	7.00	Kräuterbutter	3.50
Cognac-Pfeffersauce	4.00		

## Hausmann's Kost

Burgerpatty 200 g Rind	
Chili-Cheese   Jalapenos   Pommes Frites	18.50
Triple-Cheese   Cheddar   Bergkäse   Gouda mittelalt   Pommes Frites	19.50
Rahmgeschnetztes   Schweinefilet   Spätzle   Salat	22.50
Schwäbischer Rostbraten   Spätzle   Röstzwiebeln   Kleiner Salat	22.50
Passmann's Krüstchen   Champignonsrahm   Bratkartoffeln   Salat	19.50
Wiener Schnitzel   Kalbsrücken   Bratkartoffeln   Salatteller	27.50

## Dessert

Limonensorbet   Blanc de blancs Sekt   oder Vodka	9.50
Dame blanche   Vanilleeis   warme Valrhonaschokolade	10.50
Crème Brûlée	9.00
Palatschinken   Vanilleeis   Rhabarber-Erdbeer-Kompott	13.00
Schokosoufflée   flüssiger Kern   Vanilleeis	12.00
Lemon Shape   Yuzu Ganache   Zitruschutney	11.50

### **Hausgemachte Eissorten**

Kugel 3.50

Valrhona Schokolade, Tahitivanille, Limonensorbet