

# P HOTEL | RESTAURANT PASSMANN

## Suppen

Tafelspitzbrühe „Royal“	7.50
Erbscrème   Garnelentatar	9.50
Tomatensuppe   Parmesanschaum & Chip	8.50

## Vorspeisen

Filetcarpaccio   Senfsaat	18.50
Hausgemachte Gnocchi   Basilikumpesto	12.00
Gänsestopfleber   karamellierter Apfel   Porweinjus	18.50
Knuspergarnelen   Chili-Mangokonfit   Blattsalate	17.50
Fjord-Lachstatar   kleiner Reibekuchen   Pernodschaum	14.50
Potthucke   Salatbukett   Rübenkraut	10.50
Vitello Tonnato   Kalbstafelspitz	14.50

## Salatbowls

Seawater Garnelen   Frischmarktsalate   Birne   Orangen	22.50
Nüssleinsalat   Bauernhühnerbrust   Mandeln   Curry	16.50

# PASSMANN

HOTEL | RESTAURANT

## Fisch

Sauerländer Forelle   Mandelbutter   Petersilienkartoffeln   Salat	23.50
Jacobsmuscheln   Riesengarnelen   Noilly Prat Velouté   Fettuccine	28.50
Lachsforellenfilet   Zitronen-Kapern-Butter   Gemüsebukett   Drillinge	24.50

## Fleisch

Maishühnchenbrust   Theriyaki   Gemüse   Langkorn-Wildreis	21.50
Schweinefilet Geschnetzeltes   Rahmsauce   Salat   Spätzle	22.50
Kalbs-Piccata Milanese   geschmolzene Tomaten   Trofie	24.50
Kalbsleber „Berliner Art“   Püree   Apfelringe   Schmorzwiebeln	25.50
Geschmorte Gänsekeule   Spitzkohl   Kartoffelklöße	21.50
Wiener Schnitzel   Bratkartoffeln   Salat	24.50
Rinderfilet „Rossini“   Portweinjus   Gemüsebukett   Petersilienpüree	46.50
Boeuf Bourguignon   Drillinge	22.00

## Vegetarisch

Fregola Sarda   Tomatenpezzi   Gemüse	15.50
Gebackener Ziegenkäse   mediterranes Schmorgemüse   Mango Chutney	18.00
Spinatknödel   Waldpilze in Rahm	16.50

# PASSMANN

HOTEL | RESTAURANT

## Steaks

Angus Rinderfilet Lady's Cut	180 g	25.50
Angus Rinderfilet Men's Cut	300 g	37.00
Angus Rumpsteak Lady's Cut	180 g	21.50
Angus Rumpsteak Men's Cut	300 g	26.50

### Zu den Steaks empfehlen wir wahlweise:

Bratkartoffeln	3.50	Kartoffel Gratin	3.50
Pommes Frites	3.50	Gemüse	4.50
Beilagensalat	5.50	Kräuterbutter	3.00
Cognac-Pfeffersauce	3.50		

## Hausmannskost

Passmann`s Krüstchen   Champignon   Bratkartoffeln   Salat	17.80
Speckpfannekuchen   Salat Zitronensahne	15.00
Bauernomlette	15.00
Rheinischer Sauerbraten   Rosinen   Spitzkohl   Püree	21.50
Gebratene Blutwurst   Himmel & Erde   Röstzwiebeln	15.50

# P HOTEL | RESTAURANT PASSMANN

## Dessert

Limonensorbet   Blanc de blancs	9.50
Warmes Schokosoufflée   flüssiger Kern   Vanilleeis	12.00
Crème Brûlée	8.00
Geeister Schokoladen Knusperkuchen	9.50
Hausgemachtes Vanilleeis   Eierlikör & Kirschwasser	8.50
Beerengratin   Sabayon   Kugel Crèmeeis	12.00
<b>Hausgemachte Eissorten</b>	Kugel 3.00
Weiße Valrhona Schokolade, Tahitivanille, Limonensorbet, Piemont Haselnuss Mangosorbet   Valrhona Passionsfrucht   Valrhona Himbeer	