

## Suppen

Fischconsommé   Safran   Garnele   Jacobsmuschel   Meeresfisch	13.00
Tafelspitzbrühe „Royal“   Markbällchen	7.50
Leberknödelsuppe	7.50

## Vorspeisen

Filetcarpaccio   Senfsaat	18.50
Seawatergarnelen   Knoblauch-Kräutersud   Tomatenconcassée	17.50
Fjord-Lachstatar   kleiner Reibekuchen   Pernodcreme	16,00
Vitello Tonnato	14.50
Hausgemachte Gnocchi   Basilikumpesto	12.00
Knusper Riesengarnelen Panko   Salatbukett   Holunder	17.50
Handgeschnittenes Rinderfilet Tatar   Creme Monschauer Senfmühle	
Bratkartoffeln oder Brot	24.00
Hauptgang Portion	35.00
Tagliatelle al Salmone   Zitronensauce   Gemüse Brunoise	18.00

# PASSMANN

HOTEL | RESTAURANT

## Fisch

Fjord-Lachssteak   Gartengemüse   Chili – Currysauce   Risibisi	27,00
Black Tiger Prawns   Wildfang   Café de Paris   Schmörchen   Salate	45,00
Rotbarsch gebacken   Spreewälder Kartoffelsalat   Remoulade	24,00
Wolfsbarsch   Butter Limonensauce   Gemüse   Schmörchen	28,00

## Fleisch

Rinderfilet Geschnetzeltes   Rahm   Tagliatelle   Gemüsebukett	33,50
Australisches Dry aged Rumpsteak   Kräuterbutter Salate Kräutervinaigrette   Pommes Frites	39,00
Maishühnchenbrust   Rauchpaprika   Grillgemüse   Schmörchen	21,50
Angus-Rinder Tataki   Sommergemüse   Schmörchen	29,50
Kalbstafelspitz   handgeschlagene Mayonnaise   Tomatenvinaigrette Gartensalat   Schmörchen	19,50
Nüssleinsalat   geschnetzelte Bauernhühnerbrust   Mandeln   Curry	17,00
Rehragout aus der Keule   Spinatknödel   Apfelkompott   Preiselbeeren	26,50
Kalbsleber   Petersilienbutter   Fettucine   Gemüsebukett	25,50

## Vegetarisch

Gebackener Ziegenkäse   mediterranes Grillgemüse   Holunder	18,00
Spinatknödel   Waldpilze in Rahm	16,50
Tagliatelle Estate   Currysauce   Sommergemüse	15,50

## 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	Reibekuchen	5,00
Pommes Frites	3.50	Gemüse	4.50
Beilagensalat	6,00	Kräuterbutter	3.00
Cognac-Pfeffersauce	3.50		

## Hausmannskost

Passmann`s Krüstchen   Champignon   Bratkartoffeln   Salat	17.80
Wiener Schnitzel   Bratkartoffeln   Salatteller	24.50
Kaltes Roastbeef   Bratkartoffeln   hausgemachte Remoulade	19.50
Bolognese vom Sauerländer Reh   Tagliatelle   Parmigiano	14.00

## Burger 200 g Rind

Chili-Cheese   Jalapenos   Pommes Frites	16.50
Triple-Cheese   Cheddar   Bergkäse   Gouda mittelalt   Pommes Frites	17.50

## Dessert

Limonensorbet   Blancs de blanc Sekt	9.50
Dame blanche   Vanilleeis   warme Valrhonaschokolade	9.50
Limonen crème   klein	6.00
Crème Brûlée	8.00
Crème eis   Kirschwasser-Eierlikör	8.50
Mousse au chocolat   klein	7.00

### **Hausgemachte Eissorten**

Kugel 3.00

Valrhona Schokolade, Tahitivanille, Limonensorbet  
Passionsfruchtsorbet