

PASSMANN

HOTEL | RESTAURANT

Suppen

Tafelspitzbrühe Royal Markbällchen	8.50
Steinbuttconsommé Safran Edelfische Jacobsmuschel	13.50
Kartoffelrahmsuppe Croûtons	6.50

Vorspeisen

Graved Lachs Rote Bete Beize kleiner Reibekuchen Pernodcrème	17.50
Vitello Tonnato	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
Thailändische Frühlingsrolle Garnelen Hummerfond Salatbukett	16.50

P HOTEL | RESTAURANT PASSMANN

Fisch

Fjordlachssteak Safransauce Kartoffelschnee Gemüsebukett	30.50
Loup de mer Noilly Prat Velouté Kartoffelschnee Gemüse	32.50
Edelfischpfanne Jacobsmuschel Seawatergarnele Wolfsbarsch Lable Rouge Lachs Champagnersauce Gemüsebukett Wildreis	34.50

Fleisch

Kalbsleber Kartoffelpurée geschmorte Zwiebeln Apfelringe	28.50
Sauerländer Rehragout Spätzle Apfelmus-Preiselbeeren	29.50
Bentheimer Schweinefilet Pfeffersauce Spätzle Gemüse	24.00
Austral. Dry Aged Rumpsteak Kräuterbutter Kartoffelgratin Salat	39.50
Maishuhn Madrascurry Früchte Wildreis	25.50
Irische Lammhuft eigene Jus Gemüsebukett Kartoffelgratin	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