

## Suppen

Tafelspitzbrühe „Royal“   Markbällchen	8.50
Gemüsevelouté   Croutôns	6.50
Passmanns Kartoffelsuppe   Lachswürfel	9.50

## Vorspeisen

Knusper Riesengarnelen Panko   Salatbukett   Mangochutney	18.50
Hokkaido Kürbistatar   Dattelpesto   Feige   Büffelmozzarella	15.50
Rinderfilet Carpaccio   Senfsaat   Champignons	19.50
Pasta Triangolo   Ricotta   Spinat   Salbeibutter	9.50
Ravioli Porcini   Ricotta   frische Steinpilze in Rahm	15.00
Fjordlachs Tatar   Reibekuchen   Pernodcrème	17.50

# PASSMANN

HOTEL | RESTAURANT

## Fisch

Wolfbarschfilet   Champagnersauce   Kartoffelschnee   Herbstgemüse	32.50
Seafood Curry   Edelfische   roter Curry   Kokosmilch   Sesamreis	30.50

## Fleisch

Frische Bio-Hafermastgänse aus dem Rohr Gänsebraten   Brust   Keule   Füllung   Bratapfel   Samtklöße   Rotkohl	42.00
Kalbsleber „Berliner Art“   Apfel   Püree   Schmorzwiebeln	28.50
Tataki vom Dry aged Angus Roastbeef   Herbstsalate   Kartoffelspalten	38.50
Bentheimer Schweinefilet   Pfeffersauce   Spätzle   Gemüse	24.00
Kalbstafelspitz   Meerrettichsauce   Rote Beete   Salzkartoffeln	25.00
Geschmortes Kalbsbäckchen   Rahmwirsing   Kartoffelstampf	26.50

## Vegetarisch

Gebackener Ziegenkäse   Holundergelee   Rosmarinkartoffeln   Salat	21.50
Pasta Triangolo   Ricotta   Spinat   Salbeibutter	16.50
Ravioli Porcini   Ricotta   frische Steinpilze in Rahm	25.00

# 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	Cognac-Pfeffersauce	4.00
Pommes Frites	4.00	Gemüse	5.00
Salatteller	7.00	Kräuterbutter	3.50

## Hausmann's Kost

Burgerpatty 200 g Rind	
Chili-Cheese   Jalapenos   Pommes Frites	18.50
Triple-Cheese   Cheddar   Bergkäse   Gouda mittelalt   Pommes Frites	19.50
Schwäbischer Rostbraten   Spätzle   Röstzwiebeln   Kleiner Salat	26.50
Passmann's Krüstchen   Champignonrahm   Bratkartoffeln   Salat	19.50
Rinderroulade   Rotkohl   Püree	22.50

## Dessert

Limonensorbet   Blanc de blancs Sekt   oder Vodka	9.50
Dame blanche   Vanilleeis   warme Valrhonaschokolade	10.50
Crème Brûlée	9.00
Mousse au chocolat	9.50
Vanilleeis   hausgemachter Eierlikör	9.50
Rote Früchtegrütze   Lebkucheneis	9.50

### **Hausgemachte Eissorten**

Kugel 3.50

Valrhona Schokolade | Tahitivanille | Limonensorbet