

P HOTEL | RESTAURANT PASSMANN

Suppen

Tafelspitzbrühe „Royal“	7.50
Hummersuppe Garnele	11.00
Ungarische Gulaschsuppe	9.00

Vorspeisen

Filetcarpaccio Senfsaat	18.50
Hausgemachte Gnocchi Tomatenpesto	12.00
Knuspergarnelen Chili-Mangokonfit Blattsalate	17.00
Fjord-Lachs kleiner Reibekuchen Meerrettich	14,50
Sauerländer Potthucke Salatbukett Rübenkraut	10.50
Gänseleber Himmel & Erde	15.50

Salatbowls

Seawater Garnelen Wintersalate Birne Orangen	22.50
Nüsseinsalat Bauernhühnerbrust Mandeln Curry	16.50

Hauptgänge

Fisch

Flusszanderfilet Krustentierfond Gemüse Kartoffelschnee	25.50
Jacobsmuscheln Riesengarnelen Noilly Prat Velouté Fettuccine	28.50
Weißer Heilbutt Champagnersauce Gemüse Kartoffelschnee	27.50

Fleisch

Lammhuft Röstgemüse Kartoffelgratin	23.50
Maishähnchenbrust Rauchpaprika Herbstgemüse Ofenkartoffeln	21.50
Passmann`s Krüstchen Champignon Bratkartoffeln Salat	17.80
Bentheimer Schweinefilet Pfeffersauce Marktgemüse Spätzle	22.50
Thai Schweinefilet WOK Gemüse Langkornreis	21.50
Dünne Kalbschnitzel Limettensauce Röst-Coppa Gnocchi	21.50
Rheinischer Sauerbraten Rotkohl Samtklöße	19.50

Herbst & Weihnachtszeit

Frische Bio-Hafermastgänse Gänsebraten Brust Keule Füllung Bratapfel Samtklöße Rotkohl	38.00
Vierländer Flugente Rotkohl Samtklöße Bratapfel	30.50
Rehsteaks Wildjus Rosenkohl Mandelbutter Kartoffelcrème	25.50
Rehragout aus der Keule Spätzle Apfelkompott Preiselbeeren	24.50
Hirschkalbsrücken Rotkohl Spätzle Rotweinbirne	37.50

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

PASSMANN

HOTEL | RESTAURANT

Burger

200 g Rind

Tripel Cheese Cheddar Bergkäse Gouda mittelalt Pommes Frites	16.50
Chili-Cheese Jalapenos Pommes Frites	16.50

Vegetarisch

Bandnudeln „Primavera“ Gemüse Früchte Curry	15.50
Madras Tofu Paprikarauch Grillgemüse Schmorchen	17.50
Gebackener Ziegenkäse mediterranes Schmorgemüse Mango	18.00

Dessert

Limonensorbet Sekt	9.50
Warmes Schokosoufflée Weißer oder Karamell-Kern Vanilleeis	12.00
Crème Brûlée	8.00
Frozen Schokoladen Operakuchen	9.50
Dame Blanche Vanilleeis warme Valrhonachokosauce	9.50
Hausgemachte Eissorten	Kugel 3.00
Valrhona Schokolade, Tahitivanille, Limonensorbet, Piemont Haselnuss	