

Suppen

Tafelspitzbrühe „Royal“ Markbällchen	8.50
Hummerbisque Seawatergarnele	13.50

Vorspeisen

Tatar vom Lable Rouge Lachs Reibekuchen Honig-Dill-Senf	17.50
Knusper Riesengarnelen Salatbukett Mangochutney	18.50
Rinderfilet Carpaccio Senfsaat Champignons	19.80
Pasta Triangolo Ricotta Spinat Salbeibutter	9.50
Tatar vom Hokkaidokürbis Dattelpesto Burratina	16.50
Rote Beete Carpaccio karamellisierter Ziegenkäse Salatbukett	16.50
Vitello Tonnato	16.50

PASSMANN

HOTEL | RESTAURANT

Fisch

Heilbutt Champagnersauce Gemüsebukett Knusperkartoffel	31.50
Loup de Mer Hummermousseline Gemüsebukett Kartoffelschnee	32.50

Fleisch

FrISChe Bio-Hafermastgänse aus dem Rohr Gänsebraten Brust Keule Füllung Bratapfel Samtklöße Rotkohl	45.00
Bentheimer Schweinefilet Steinpilze in Rahm Spätzle	31.50
Bauernhühnerbrust Rauchpaprika Gemüsebukett Rosmarinkartoffel	22.50
Kalbsnieren Senfsauce Püree Herbstgemüse	28.50
½ Bio Bauernente Geflügeljus Rotkohl Samtklöße	36.00
Sauerbraten vom australischen Wagyu Rotkohl Samtklöße	26.50

Vegetarisch

Gebackener Ziegenkäse Mangochutney Rosmarinkartoffeln Salat	21.50
Pasta Triangolo Ricotta Spinat Salbeibutter	16.50
Fettuccine Steinpilze Parmesan	22.50
Steinpilzravioli Steinpilze in Rahm	25.00

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 Champignonsrahm Bratkartoffeln Salat	19.50
Wiener Schnitzel Kalbsrücken Bratkartoffeln Salatteller	28.50

Dessert

Limonensorbet Blanc de blancs Sekt oder Vodka	9.50
Walnuss-Nougat-Parfait Preiselbeersahne	11.50
Crème Brûlée	9.50
Vanilleeis hausgemachter Eierlikör	9.50
Schoko-Soufflé flüssiger Kern Vanilleeis	12.50

Hausgemachte Eissorten

Kugel 3.50

Valrhona Schokolade | Tahitivanille | Limonensorbet