

HOTEL | RESTAURANT  
**PASSMANN**  
Außer-Haus-Speisekarte

**Vorspeisen**

Frühlingsalate   Seawater-Garnelen im Pankomantel   Mangokonfit	16.00
Filetcarpaccio   Senfsaat   Champignonsalat	16.00
Gartensalat   Ziegenkäse   Schafskäse   Walnüsse   Birnenschnitz	14.50
Kraftbrühe „Royal“   Gemüsebrunoise   Markbällchen	6.50
Blattsalate   Rohkostsalate   Zitrusfrüchte	8.50

**Fleischgerichte**

**Rind | Kalb**

Angus Rumpsteak   Pfeffersauce   Bratkartoffeln   Saisonsalate	22.50
Schwäbischer Rostbraten vom Angus-Rind   kräftige Bratensauce geröstete Zwiebeln   hausgemachte Spätzle   kleiner Gartensalat	19.40
Wiener Schnitzel   Salate   Bratkartoffeln	21.00
Rindersaftgulasch aus der Steakhälfte   Nudeln   Salat	17.00
Kalbsleber „Berliner Art“   Kartoffelpüree   Apfelscheibe   Schmorzwiebeln	19.90
Rheinischer Sauerbraten   Apfelrotkohl   Serviettenknödel	18.80

**Schwein**

Kröstchen   Schweinerückenschnitzel   Champignonrahmsauce	
Spiegelei   Bratkartoffel   Gartensalat	16.00
Cordon Bleu   Bratkartoffeln   Salat	17.50

**Fisch**

Kabeljau   Dijonsenfauce   Gemüse   Kartoffeln	22.50
Fischpfanne   Champagnersauce   Petersilienkartoffeln   Gemüse	24.50
Seawatergarnelen   Krustentierfond   Gemüse   Tagliatelle	22.00
Limonenrisotto   Jacobsmuscheln	19.00

**Vegetarisch**

Gemüsegulasch   geschmolzene Tomaten   Chili   Kartoffelgratin	14.00
5 Reibekuchen   Kompott aus deutschem Apfel	12.50
Spargelrisotto	19.50
Kaiserschmarren   Rosinen   Apfelmus	14.00

**Burger** Alle mit Pommes Frites

<b>3 Käsehoch</b>   200 gr. Rinderpatty   mittelalter Gouda   Cheddar   Bergkäse Wildkräuter   Tomate   Gurke   Zwiebeln   Basti´s Burgersauce	15.00
<b>Chili Cheese</b>   200 gr. Rinderpatty   Cheddar   Jalapenos   Salat   Rucola Gurke   Zwiebeln   Chilisauce	15.00
<b>Boston Butt</b>   Pulled Pork   hausgemachte BBQ-Sauce   Salat   Coleslaw	15.00

**Dessert**

Mousse au Chocolat   Zitrusfrüchte	8.50
Mandarinencrème   Mandelcrunch	6.50