



## Suppen

*Soups*

### **Markklößchensuppe**

**Gemüstreifen**

*marrow dumpling soup*

*vegetable slices*

7,90 €

\*\*\*\*\*

### **Kartoffelcremesuppe**

**Speck / Lauch / Sahne / Brotcroûtons**

*Potato cream soup*

*bacon / leek / cream / bread croutons*

8,50 €

\*\*\*\*\*

## Vorspeisen & kleine Gerichte

*Appetizers*

### **Blattsalate (V)**

**Schmanddressing**

*Green salad / yoghurt-dressing*

5,40 €

\*\*\*\*\*

### **Carpaccio vom Rinderfilet**

**Crostini / Wildkräutersalat / Himbeerdressing**

*Carpaccio of beef*

*crostini / wild herb salad / Raspberry Dressing*

17,60 €

\*\*\*\*\*

### **Hausgebeizter Lachs**

**Kartoffelrösti / Apfelmeerrettich / Limonenschmand /**

**Wildkräutersalat / Himbeerdressing**

*Home-cured salmon*

*grated potato / apple horseradish / lemon sour cream / wild herb salad / Raspberry Dressing*

17,80 €

\*\*\*\*\*

### **Rote Beete Tatar (V)**

**Apfel / Frischkäse / Meerrettich / Kresse / Pumpernickel**

*Beetroot tartare*

*apple / cream cheese / horseradish / cress / pumpernickel*

12,50 €

\*\*\*\*\*



*Das Landhotel & Restaurant Am Trätzhof*

## **Hauptgerichte**

**Main dishes**

### **Cordon Bleu vom Jungschweinrücken**

Metzgerschinken / Gouda /  
Bratkartoffeln / Portweinjus / Blattsalate / Schmanddressing

*Pork Cordon Bleu*

*cooked ham / Gouda / fried potatoes / port wine jus / green salad / sour cream dressing*

23,50 €

\*\*\*\*\*

### **Schweineschnitzel „Gärtnerin Art“**

Kräuter-Knusperpanade / Petersilienkartoffeln /  
Schwarzwurzel-Rahmgemüse

*Pork escalope in herb breading*

*parsley potatoes / black salsify*

21,90 €

\*\*\*\*\*

### **Schnitzel vom Jungschweinrücken**

Kartoffelspätzle / Champignonrahmsoße / Blattsalate / Schmanddressing

*Pork escalope*

*potato noodles / mushroom cream sauce / green salad / sour cream dressing*

22,80 €

\*\*\*\*\*

### **Tournedos vom Schweinefilet**

Gorgonzola gratiniert / Kartoffelrösti / Rosenkohl / Portweinjus

*Pork fillet tournedos*

*gorgonzola gratin / grated potato / brussels sprouts / port wine sauce*

27,80 €

\*\*\*\*\*

### **Dry Aged Kotelett**

Kartoffel-Selleriestampf / Schwarzwurzel-Rahmgemüse / Portweinjus

*Dry Aged Chop*

*potato-celery mash / black salsify / port wine sauce*

26,60 €

\*\*\*\*\*

Unsere Preise verstehen sich inklusive gesetzlicher MwSt. und Bedienung.

*Our prices include VAT and service.*



## *Das Landhotel & Restaurant Am Trätzhof*

### **Rinderroulade „Großmütterchen Art“**

Kartoffelspätzle / Rosenkohl

*Beef roulade "Grandmother's style"*

*potato noodles / brussels sprouts*

25,80 €

\*\*\*\*\*

### **Rosa gebratenes Rumpsteak**

Bratkartoffeln / Pfefferrahmsoße / Blattsalate / Schmanddressing

*Rumpsteak*

*fried potatoes / pepper sauce / green salad / sour cream dressing*

34,50 €

\*\*\*\*\*

### **Rosa gebratenes Rumpsteak „Strindberg“**

Kartoffelgratin / Rosenkohl / Portweinjus

*Rumpsteak "Strindberg"*

*potato gratin / brussels sprouts / port wine sauce*

34,90 €

\*\*\*\*\*

### **Putengeschnetzeltes**

Kartoffelrösti / Paprikasahnesoße / Blattsalate / Schmanddressing

*Turkey strips*

*grated potato / paprika cream sauce / green salad / sour cream dressing*

24,30 €

\*\*\*\*\*

### **Hirsch Burger**

200g Hirschfleisch / Trüffelmayonnaise /  
Rotkrautchutney / Birne / Camembert / BBQ-Soße /  
Wildkräuter / Pommes frites

*Venison Burger*

*200g venison / truffle mayonnaise / red cabbage chutney / pear /*

*camembert / BBQ sauce / wild herbs / French fries*

20,80 €

\*\*\*\*\*

Unsere Preise verstehen sich inklusive gesetzlicher MwSt. und Bedienung.

*Our prices include VAT and service.*



## *Das Landhotel & Restaurant Am Trätzhof*

### **Vegi Burger (V)**

Rote Beete Bratling / Trüffelmayonnaise / Fleischtomate /  
Mozzarella / Wildkräuter / Roasted-Sesamsoße / Pommes frites

*Vegi Burger (V)*

*beetroot patty / truffle mayonnaise / beef tomato /  
Mozzarella / wild herbs / roasted sesame sauce / French fries*

19,80 €

\*\*\*\*\*

### **Im Ofen gegarter Spitzkohl (V)**

Grana Padano / Kräuter / Kartoffelgratin

*Braised pointed cabbage (V)*

*Grana Padano / herbs / potato gratin*

17,30 €

\*\*\*\*\*

### **Ragout von Edelfischen**

Kräuterreis / Kirschtomaten / Wildkräutersalat / Himbeerdressing

*fish ragout*

*herb rice / cherry tomatoes / wild herb salad / raspberry dressing*

25,70 €

\*\*\*\*\*

### **Regenbogenforelle „Müllerin Art“**

Petersilienkartoffeln / Wildkräutersalat / Himbeerdressing

*Trout "Müllerin style"*

*parsley potatoes / wild herb salad / raspberry dressing*

26,90 €

\*\*\*\*\*

Unsere Preise verstehen sich inklusive gesetzlicher MwSt. und Bedienung.

*Our prices include VAT and service.*



*Das Landhotel & Restaurant Am Trätzhof*

## **Für unsere jungen Gäste**

**For our young guests**

### **Kleines Schweineschnitzel**

Pommes-frites

*Small pork escalope / French fries*

10,80 €

\*\*\*\*\*

### **Portion Nudeln**

hausgekochter Bolognese

*Pasta / Bolognese*

8,90 €

\*\*\*\*\*

### **Portion Pommes**

*French fries*

6,50 €

\*\*\*\*\*

Unsere Preise verstehen sich inklusive gesetzlicher MwSt. und Bedienung.

*Our prices include VAT and service.*



## *Das Landhotel & Restaurant Am Trätzhof*

### **Desserts**

#### **Palatschinken**

Mohn-Quarkfüllung / glacierte Äpfel / Eierlikör-Stracciatellaeis

*Pancakes Poppy*

*seed and quark filling / glazed apples / eggnog stracciatella ice cream*

10,50 €

\*\*\*\*\*

#### **Schoko-Macadamianuss Crème brûlée**

Milcheis / Kaki-Birnenkompott

*Chocolate macadamia nut crème brûlée*

*milk ice cream / persimmon-pear compote*

9,90 €

\*\*\*\*\*

#### **Vanilleeis**

heiße Kirschen / Schlagsahne

*Vanilla ice-cream*

*hot cherry / whipped cream*

8,90 €

\*\*\*\*\*

#### **Gemischter Eisbecher**

Vanille- / Schokolade- /

Erdbeereis / Schlagsahne

*Vanilla-, chocolate- and strawberry-ice-cream / whipped cream*

6,70 €

\*\*\*\*\*

Unsere Preise verstehen sich inklusive gesetzlicher MwSt. und Bedienung.

*Our prices include VAT and service.*