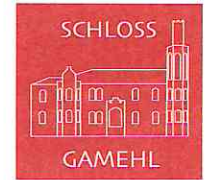


Winterliches aus der Schloss-Küche



Vorspeise

Carpaccio von geräucherter Gänsebrust,
dazu Wildkräutersalat und Parmesan 11,90 €

Linsensalat mit Rapunzel,
geräuchertem Kochschinken und Croutons 10,10 €

Suppe

Crèmesüppchen von Steckrüben
mit Lauch und Pesto 6,60 €

Klare Fischsuppe
mit Knoblauch, Pernod und Gemüsestreifen 6,90 €

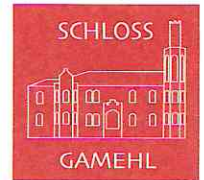
Vegetarisch

Allerlei vom Wintergemüse
mit kleinen Kartoffeln und Kräuterschaumsoße 12,60 €

Fisch

Dorschfilet
mit Rote Beete-Apfelgemüse und Kartoffelstampf 18,40 €

Winterliches aus der Schloss-Küche



Fleisch

Lammhüfte
mit Ofen-Kürbis, Kirschtomaten und Rosmarin-Kartoffeln 18,70 €

Wildragout
mit Cranberry-Soße, Rosenkohl und Pilz-Risotto 18,20 €

Barbarie-Entenbrust
an Linsengemüse, dazu getrüffeltes Gnocchi 18,60 €

Geschnetztes vom Rinderfilet
in Senfsoße, dazu Gemüsestreifen und Bandnudeln 19,60 €

Dessert

Kleine Käseauswahl mit Früchten 9,80 €

Windbeutel gefüllt mit Vanillecreme, Cassis- Püree und Sahne 6,80 €

Hinweise auf möglicherweise enthaltene Allergene erhalten Sie jederzeit durch unser Team
sowie in unserem Allergenordner.