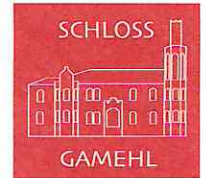


Frühlingserwachen in der Schloss-Küche



Vorspeise

Matjes Tatar
mit Wildkräutern und Rote Bete Salat 10,60 €

Frühlingssalat
mit gebratener Wachtelbrust und Sprossen 11,50 €

Suppe

„Schnüüsch“
Norddeutsche Frühlingssuppe aus Kräutern, Gemüse und Rahm 6,90 €

Crèmesuppe von Flusskrebse
mit Cognac und Lauch 7,60 €

Vegetarisch

Einkorn Risotto
mit Spinat und Tomatenpüree 12,80 €

Allerlei vom Marktgemüse
mit Bandnudeln und Buttersoße 13,50 €

Fisch

Makrelenfilet mit Rhabarber-Chutney,
dazu gebratene Radieschen und Kartoffeln 18,40 €

Saltimbocca vom Zander
mit Krebssoße, Lauch, Tomaten und Bandnudeln 19,80 €



Frühlingserwachen in der Schloss-Küche

Fleisch

Stubenküken mit Morcheln und kleinen Kartoffeln im Gemüsenest	19,80 €
Geschmorte Kaninchenkeule mit Sherrysoße, Zuckerschoten, Möhren und Kartoffelgratin	19,20 €
Kalbsfilet im Speckmantel gebraten, dazu Gorgonzolasoße, Gemüsestreifen und Risotto vom Einkorn	22,30 €
Lamm-Karree mit Bohnenragout und Rosmarinkartoffeln	24,50 €

Dessert

Crema Catalana mit Orangensoße und Früchten	6,70 €
Oma Möni's Rhabarbergrütze mit Vanillesoße und Schlagrahm	7,20 €
Kleine Käseauswahl mit Früchten und Brot	9,80 €

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