

# Kulinarisches aus der Schloss-Küche

<u>Vorspeise</u>	€
Blattsalate mit Trauben und Röschen vom Tête de Moine	9,80
Blätterteigschnitte mit Pilzen in Portweinsosse, dazu geräucherte Entenbrust	10,60
<u>Suppe</u>	
Crèmesüppchen von Petersilienwurzeln und Pesto	6,80
Nordische Fischsuppe mit Räucherfisch und Gemüse	7,20
<u>Vegetarisch</u>	
Herbstliches Gemüse und Kartoffelknödel auf Kürbissosse	12,60
Gebackene Austernpilze mit Wirsing, Datteln und Tagliatelle	13,40
<u>Fisch</u>	
Filet und Bratwurst vom Zander mit Grünkohl und kleinen Kartoffeln	18,60
Filet vom Heilbutt mit Rote Bete in Sauerrahm und Bandnudeln	17,90

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

## Kulinarisches aus der Schloss-Küche

<u>Fleisch</u>	€
Medaillons vom Kalbsfilet auf Gorgonzolasoße, dazu Wirsing und Tagliatelle	21,40
Roulade vom Wildschein auf Grünkohl mit süßen Kartoffeln	18,20
Wildragout in Wacholderrahmsöße mit Rosenkohl, Maronen und Gnocchi	17,40
Barbarie Entenbrust mit Apfel-Zimt-Rotkohl und Kartoffelknödel	18,50
Rehkeule, rosa gebraten mit Schokoladen-Pfeffersöße, Pilzen der Jahreszeit und Rübenmus	19,80
Mecklenburger Hasenfilet mit frischen Datteln, Marktgemüse und Gnocchi	19,80
<u>Dessert</u>	
Zimtwauffeln mit eingelegten Backpflaumen und Vanilleeis	6,50
Frische Datteln gefüllt mit Marzipan dazu Haselnuss-Creme und Fruchtmark	6,80
Kleine Käseauswahl mit Früchten	9,80

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