



Unsere aktuelle Karte – Sommer 2024

Vorspeisen

Wildkräutersalat
mit Burrata und gebratenen Pfifferlingen

16,50 €

Duett von der Roten Bete
mit Welsschinken aus der Welszucht Schkölen

16,90 €

Suppen

Gazpacho (kalt)
mit Melone und Ziegenfrischkäse

7,60 €

Suppe des Tages
Fragen Sie gern nach.....

7,60 €

Fisch

Gebratene und mehlierte Maischolle „Finkenwerder Art“
mit (Schinkenspeck, Krabben, Zwiebeln),
Kartoffelpüree, zerlassener Butter und kleinem Salat

28,50 €

Im Tempurateig gebackenes Filet vom Kabeljau,
Kartoffel-Gurkensalat und Remouladensauce

28,50€

Hinweis für Allergiker: Bestimmte Zutaten oder andere Stoffe oder Erzeugnisse (wie Verarbeitungshilfsstoffe), die bei der Herstellung von Lebensmitteln verwendet werden und darin verbleiben, können bei manchen Menschen Allergien und Unverträglichkeiten verursachen, die teilweise die Gesundheit der Betroffenen gefährden können. Wir halten für Sie ein Verzeichnis vor, in dem die vorbenannten Stoffe gekennzeichnet sind.

Alle Preise inkl. gesetzl MwSt.



Vegetarisch

Mit Pfifferlingen und Creme fraîche gefüllte Nudeln, an sautierten Pfifferlingen
und kleinen Tomaten auf Pecorinosauce

26,50 €

Cremige Polenta,
Trilogie vom Blumenkohl und geröstete Haselnüsse

24,50 €

Fleisch

Hausgemachte Roulade vom Rind
mit Kohlrabi - Rahmgemüse und Thüringer Kloss

27,50 €

Deutsches Rinderfilet (200g)
gebackene Maiskolben, Trüffel-Joghurt-Dip und Kartoffel-Dippers

29,50 €

Gebratene Medaillons vom Thüringer Duroc-Schwein,
Pecorinosauce, sautierte Pfifferlinge
auf hausgemachtem Kartoffelrösti

28,00 €

Maishähnchenbrust,
mit Tzatziki gefüllte Ofenkartoffel und bunter Bauernsalat

28,00 €

Dessert

Brombeer-Panna Cotta
auf Erdbeerspiegel und Minzpesto

11,50 €

Hinweis für Allergiker: Bestimmte Zutaten oder andere Stoffe oder Erzeugnisse (wie Verarbeitungshilfsstoffe), die bei der Herstellung von Lebensmitteln verwendet werden und darin verbleiben, können bei manchen Menschen Allergien und Unverträglichkeiten verursachen, die teilweise die Gesundheit der Betroffenen gefährden können. Wir halten für Sie ein Verzeichnis vor, in dem die vorbenannten Stoffe gekennzeichnet sind.

Alle Preise inkl. gesetzl MwSt.



Ziegenfrischkäse-Mousse
mit marinierten schwarzen Johannisbeeren und Walnusscrumble

11,50 €

Trilogie vom Sorbet

10,50 €

Rendezvous mit Eis und Sahne: 3 Kugeln Ihrer Wahl
Crème Vanilla, Chocolate Chips, Strawberry Cream, Joghurt, Haselnuss-Krokant, Pistazie
Veganes Eis: Schokolade und Vanille

9,00 €

Kleine Käseauswahl
mit Trüffelhonig und schwarzen Walnüssen

15,50 €

Sie möchten stets über unsere kulinarischen Highlights und
Veranstaltungen informiert bleiben? Dann scannen Sie einfach den
QR Code für unsere Schlosspost!



Hinweis für Allergiker: Bestimmte Zutaten oder andere Stoffe oder Erzeugnisse (wie Verarbeitungshilfsstoffe), die bei der Herstellung von Lebensmitteln verwendet werden und darin verbleiben, können bei manchen Menschen Allergien und Unverträglichkeiten verursachen, die teilweise die Gesundheit der Betroffenen gefährden können. Wir halten für Sie ein Verzeichnis vor, in dem die vorbenannten Stoffe gekennzeichnet sind.

Alle Preise inkl. gesetzl MwSt.