

Restaurant

AM SCHLOSSHOTEL

Essen verbindet – Sauerländer Kleinigkeiten

Nimm Platz und lass Dich von unserem 4-Gang-Überraschungsmenü durch unsere Sauerländer Kleinigkeiten führen. Probier Dich durch eine Mischung aus modern angehauchten westfälischen Speisen. Für einen geselligen Abend empfehlen wir unsere Kleinigkeiten in der Runde zu teilen.

LETZTE BESTELLUNG FÜR KURZENTSCHLOSSENE: 21 UHR

EMPFEHLUNG
DES HAUSES

36€

SCHLEMM
ZEIT

WEINBEGLEITUNG

18€

Aus dem Topf

€

GEEISTE GURKENSUPPE 6,00

mit Radieschen, Erbsen & Knochenschinken
auch vegan möglich 🍷

TOMATENESSENZ 7,50

mit Kartoffelgnockerl & getrockneten Tomaten 🍷

KOKOS-ZITRONE-KAROTTE 6,50

mit Blumenkohl & Kichererbsen 🍷

EMPFEHLUNG DES HAUSES

WEINGUT HERBERT HAMMEL, PFALZ

2021 Merino Blanc, trocken 0,75 l 26

2020 St. Laurent Barrique, trocken 0,75 l 38

WEINGUT MOHR, RHEINGAU

2019 Orange Pinot blanc, trocken 0,75 l 61

Du planst eine Veranstaltung und suchst noch einen passenden Ort oder Catering? Dann sprich uns gerne an!

Aus dem Umland

€

ALS ERGÄNZUNG DAZU

GROSSER BROTKORB

Aus der Ernte

€

Krustenbrot und Baguette mit saisonalen Dips 🍷 4,50

WILD EDEL GULASCH 14,00

mit Karotten, Pilzen & Spätzle

FORELLE AUF DER HAUT 13,00

mit Garnele, Blumenkohl & Kartoffelpüree

BRAT HÄHNCHEN 13,00

an Trüffelrahm mit Spinat-Risotto & Feta

GESCHNETZELTES SCHWEINEFILET 13,00

mit Waldpilzen, Karotten & Spätzle

STEAK VOM HOCHLANDRIND 17,00

auf Trüffelpüree mit Kräuterbutter, Brokkoli & Kroketten

SCHWEINELENDCHEN 14,00

im Speck an kleinen Kartoffeln & Käse-Bohnen

KALBS KRÜSTCHEN 15,00

paniertes Schnitzel an Kartoffelsalat, Gurken & Ei

PIFFERLINGSALAT 10,00

mit getrockneten Tomaten, Pesto & Kernen 🍷

HIRTENSALAT 11,00

mit gebackenem Feta, Melone & Schinken
auch vegetarisch möglich 🍷

KARTOFFEL POTTHUCKE 10,00

mit Bohnen, Kartoffelpüree & Käsesoße 🍷

PESTO-GNOCKERL 12,00

in Weißweinrahm mit Zucchini & Pfifferlingen 🍷

GARTEN-RISOTTO 14,00

an Gemüsejus mit Brokkoli, Erbsen & Spinat 🍷
vegan möglich 🍷

KNOFI-KNUSPER-KOHL 11,00

mit Blumenkohl, Knoblauchcreme & Kartoffeln 🍷

TRÜFFEL-TASCHEN 13,00

in Waldpilzrahm mit Hartkäsehobel 🍷

Für die Seele

€

ESPRESSO GOURMET 7,50

Espresso mit süßen Kleinigkeiten 🍷

SCHOKOKÜCHLEIN 8,50

halbgebacken, mit Pfirsichparfait & Vanillecreme 🍷

APFEL KAREMELL STREUSEL 8,00

mit Zitronen-Schmandparfait & Sahne 🍷

WILDER BEEREN BISKUIT 8,50

mit weißem Schoko-Quarkmousse & Sahne 🍷

EIS VON DER GOLDMARIE OLSBERG je Kugel

Vanille 🍷 3,50

Schokolade 🍷 3,50

Vanille auf Haferbasis 🍷 3,50

Mango-Maracuja Sorbet 🍷 3,50

Himbeer-Brombeer Sorbet 🍷 3,50

+ Sahne 🍷 0,50

auch vegan möglich 🍷

Vegan 🍷

Vegetarisch 🍷

Einige weitere Gerichte sind auch vegetarisch oder vegan möglich,
einfach nachfragen. Allergenkarte auf Nachfrage.