

LETZTE BESTELLUNG: 20.30 UHR

VEGETARISCH 🌱 VEGAN 🌱

ALLERGENE

A) Gluten C) Krebstiere E) Sellerie
B) Fisch D) Schwefel/Sulfite F) Milch/Laktose

G) Sesam I) Eier K) Senf M) Weichtiere
H) Nüsse J) Lupinen L) Soja N) Erdnüsse

FREI VON ZUSATZ- & KONSERVIERUNGSTOFFEN

DEINE SCHLEMMZEIT

Du hast Lust auf etwas Neues oder kennst und liebst unser Konzept bereits? Dann lasse Dich in unserer SchlemmZeit überraschen und durch unsere Kleinigkeiten führen.

Du sagst uns, was du nicht magst oder verträgst, und wir kümmern uns um den Rest.

Möglich ab 2 Personen & nur abends.

3 GANG MENÜ 38€ P.P.

HERZSTÜCK RESTAURANT & BAR

Schön, dass Du da bist! Im Herzstück, dem Ort für Genussmomente im Schlosshotel, verwöhnen wir dich seit 2022 mit einer Kombination aus Klassikern und Moderne – immer mit Herz.

Das Überraschungsmenü ist nichts für Dich? Dann stelle Dir deine eigene kulinarische Reise aus unseren Kleinigkeiten zusammen. Wir empfehlen 2 bis 3 pro Person, je nach Hunger. Du kannst jederzeit nachbestellen und gerne teilen – so macht es am meisten Spaß. Genieße Deine Reise!

BUTTER BRETT ^A 🌱 8€

Knoblauch / geröstete Kerne / Kresse
Butter board / garlic / roasted seeds / cress

KNACKIGER SALAT 🌱 7€

Radieschen / Essiggemüse / Croutons / Kerne
Salad / radishes / pickled vegetables / croutons / seeds

CREMIGE BLUMENKOHLSUPPE 🌱 6€

Schwarzkümmel / Crostini
Cauliflower soup / black cumin / Crostini

TERIYAKI WIRSING ROULADE ^{G,L} 🌱 9€

Grünkernschrot / Sesam-Soja-Sauce
Teriyaki savoy cabbage roll / sesame soy sauce

PILZ RISOTTO ^A 🌱 13€

Kräuterseitlinge / Pangrattato Brösel
Mushroom risotto / pangrattato crumbs

GEBACKENE STECKRÜBE 🌱 8€

Tomaten-Kräutersalat „Pico de Gallo“ / Chimichurri
Baked turnip / tomato-herb salad / chimichurri

KARTOFFELGRATIN A LA PAVE ^F 🌱 12€

Ricotta / Zwiebelmarmelade / Basilikumöl
Potato gratin a la Pave / Ricotta / onion jam / basil oil

FRITTIERTE REISBÄLLCHEN MIT KÄSEKERN ^{A,G,F} 🌱 10€

Käse aus der Atta Höhle / Knuspriges Chili Öl / Limetten Aioli
Fried rice balls with cheese / crispy chili oil / lime aioli

BURRATA AUF GEBACKENER BETE ^{A,F} 🌱 12€

Feigensenf / Brioche-Würfel
Burrata on baked beetroot / fig mustard / brioche cubes

PASTA MIT WÜRZIGER WILDWURST ^{A,F} 14€

VON UNSEREM JÄGER STEFAN
Ricotta / Spinat / Zitrone
Pasta with spicy game sausage from our hunter Stefan / ricotta / spinach / lemon

BEEF TATAKI ^{G,L} 16€

Asia Salat / Sesam-Soja-Sauce
Beef tataki / asian salad / sesame-soy sauce

HÄHNCHENBRUST ^{L,N} 12€

Polenta / Bimi-Brokkoli / Soja-Erdnuss-Sauce
Chicken breast / polenta / bimi broccoli / soy peanut sauce

ARNSBERGER FORELLENFILET VON TIM ^{D,H} 15€

Steckrübenpüree / Wasabi / Gremolata
Arnsberg trout fillet by Tim / swede puree / wasabi / gremolata

DESSERT

WARMER BROWNIE ^{A,N} 🌱 6€

auf Rote-Bete-Basis mit Erdnussbutterfrosting
Brownie / beetroot-based with peanut butter

LOTUS CHEESECAKE ^{A,F,L} 🌱 6€

Karamell-Keksboden / Biscoff Glasur
Lotus Cheesecake / biscoff icing

KINDHEITSERINNERUNG MILCHREIS 🌱 6€

Tonkabohne / Zimt & Zucker
Rice pudding / tonka bean / cinnamon & sugar

AFFOGATO ^F 🌱 5,50€

Espresso mit einer Kugel Vanilleeis
Espresso with a scoop of vanilla ice cream

KUGEL EIS 3,50€

VON DER GOLDMARIE
Sorten: 🌱 Vanille, Schokolade oder Stracciatella
🌱 Mango-Maracuja oder Himbeer-Brombeer

KUCHEN

IN UNSERER AUSLAGE NACH SAISON
Cakes in our display

Du bist eher Klassisch unterwegs? Dann ist hier bestimmt etwas für Dich dabei:

Hähnchenschnitzel mit Pommes ^A 13€

Hähnchen Burger mit Pommes ^A 15€

Schale Pommes ^A 5€

Schale Süßkartoffel Spalten ^A 6€

Dip dazu? 0,60€

Mayo / Ketchup / Senf / Aioli