LETZTE BESTELLUNG: 20.30 UHR

VEGETARISCH & VEGAN SE

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 I) Lupinen L) Soia N) Erdnüsse

FREI VON ZUSATZ- & KONSERVIERUNGSSTOFFEN

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 MENU 38 E P. P.



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 MIT BROT A G SE

Knoblauch / geröstete Kerne / Kresse

Butter board / garlic / roasted seeds / cress

KNACKIGER SALAT A 99 76

Radieschen / Essiggemüse / Croutons / Kerne

Salad / radishes / pickled vegetables / croutons / seeds

CREMIGE BLUMENKOHLSUPPE A 🤎 66

Schwarzkümmel / Crostini

Cauliflower soup / black cumin / Crostini

APFEL PASTINAKEN SUPPE F # 76

Cheddar / Preiselbeer-Chutney

Apple Parsnip Soup / Cheddar / Cranberry Chutney

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

OFFENE RAVIOLI AI 9 13 €

Geschmorter Raddichio / Kürbiscreme / Olivenölmayo

Open Ravioli / Radicchio / Pumpkin / Olive Oil Mayo

KARTOFFELGRATIN A LA PAVE F # 126

Ricotta / Zwiebelmarmelade / Basilikumöl

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

FRITTIERTE REISBÄLLCHEN MIT KÄSEKERN A.G.F 9 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 AF \$ 126

Feigensenf / Brioche-Würfel

Burrata on baked beetroot / fig mustard / brioche cubes

PASTA MIT WÜRZIGER WILDWURST AF 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

KNUSPRIGE ENTENBRUST 14€

Kartoffel-Möhren-Stampf / Orangenconfit / Pflaumensauce

Duck breast / potato-carrot mash / orange confit / plum sauce

DESSERT

WARMER BROWNIE AN B 66

auf Rote-Bete-Basis mit Erdnussbutterfrosting

Brownie / beetroot-based with peanut butter

LOTUS CHEESECAKE A.F.L @ 66

Karamell-Keksboden / Biscoff Glasur Lotus Cheesecake / biscoff icing

CREME BRULEE 9 64

auf Kürbisbasis
Pumpkin creme brulee

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