

Schloss-Klassiker und Traditions-Gerichte

Vorspeisen

- | | | |
|---|-------|------------------|
| ☞ Kleiner, gemischter Salat | | 6,50 € |
| ☞ Croutons von Ziegenkäse mit Kräutern und Honig überbacken im Salatnest | klein | 7,20 €
9,20 € |
| ☞ „Himmel und Äd“ von Fuldaer Blutwurst
(<i>Gebratene Fuldaer Blutwurst mit Rosmarinjus an Ofenkartoffelstampf, Apfelragout und gebackenen Zwiebeln</i>) | klein | 6,80 €
8,80 € |

Hauptgerichte Fleisch

- | | | |
|---|--|---------|
| ☞ Cordon Bleu vom Schweinerücken gefüllt mit Kaminrauchschinken und Bergkäse an Gurkensalat und Petersilienkartoffeln (2,3,7) | | 16,50 € |
| ☞ Gegrilltes Filet vom deutschen Jungbullen mit Rotweinjus, kleinem Gemüse und Süßkartoffelpommes | | 29,50 € |
| ☞ Filetspitzen aus dem Wok mit Gemüsestreifen und Kurkuma- Nudeln (2) | | 18,80 € |

Hauptgerichte Fisch

- | | | |
|---|--|---------|
| ☞ Gebratene Edelfische auf Gemüsebandnudeln mit Paprikaschaum | | 22,50 € |
|---|--|---------|

Die Nummern bedeuten:

1. mit Farbstoff / 2. mit Konservierungsstoff / 3. mit Antioxydationsmittel /
4. mit Geschmacksverstärker / 5. geschwefelt / 6. geschwärzt / 7. mit Phosphat
8. mit Milcheiweiß (nur bei Fleischerzeugnissen) / 9. koffeinhaltig / 10. chininhaltig
11. mit Süßungsmittel(n) / 12. enthält eine Phenylalaninquelle 13. gewachst

Unsere Preise sind inklusive MwSt. und Bedienung

Kennzeichnung Allergene siehe letzte Seite

Vorspeisen

- ☞ Zweierlei von der Ente 10,00 €
(Scheiben von der geräucherten Entenbrust und Entenravioli an rote Beete und Feldsalat mit Kernöldressing)
- ☞ Pulled Chicken mit BBQ Soße „G&H“, Kartoffel-Bärlauchbrötchen und Süßkartoffelpommes 9,70 €
- ☞ Carpaccio vom Rind mit Kernöldressing, Bergkäse und Feldsalat und Kernen 11,90 €
- ☞ Kräutercrepes gefüllt mit Frischkäse und Rauchlachs an Honig- Senf- Dillsoße und Salattürmchen 9,50 €
- ☞ „Rhönschlamm“ (*Kräuter- Knoblauchschand*) mit Waffelkartoffeln 6,20 €
- ☞ Vorspeisenvariation 14,50 €
(Ein Streifzug durch unsere Vorspeisen)

Suppen

- ☞ Zentgraf's Festtagssuppe 5,90 €
Kraftbrühe mit Markklößchen, Grießnocke, Eierstich und Leberknödel (auf Wunsch auch ohne Leberknödel)
- ☞ Kürbiscremesuppe mit Kernen und Kernöl 6,50 €
- ☞ Menüsuppe (*Entnehmen Sie bitte dem Extrablatt*)

Vegetarisch

- 🌀 Hausgemachte Nudelspezialitäten 15,80 €
(Tomaten- Mozzarella Ravioli mit Pestosahne, grüne Bandnudeln mit Paprikastreifen und Brokkoli- Nudelgratin mit Frischkäsesoße)
- 🌀 Knusprig gebackene Falafel auf glaciertem Wintergemüse und Paprikasoße 16,20 €

Fisch

- 🌀 Gebratenes Lachsfilet mit Kräuterkruste gratiniert an Rahmwirsing, Möhren und Röstkartoffeln 23,90 €
- 🌀 In Mandelhülle gebratenes Bodenseefelchenfilet auf Kartoffel- Kürbispüree und Brokkoliröschen mit Kürbiskernrahmsauce 25,40 €
- 🌀 Zander auf der Haut gebraten mit gebackenen Kartoffeln, Balsamico- Belugalinsen und Weißweinsauce 26,50 €

Fleisch

- 🌀 Schweinefilet in Honig- Senfhülle auf cremierten Lauchrauten und gebackener Polenta 18,90 €
- 🌀 In Rotwein geschmorte Ochsenbacke mit Selleriepüree, glacierte rote Beete und Röstkartoffeln 24,70 €
- 🌀 „Sous Vide“ gegarte Lammhüfte mit Thymianjus an Kartoffel- Rosenkohl Stampf und glacierten Möhren 23,80 €
- 🌀 auf der Haut gebratene Schwarzfederhähnchenbrust mit Jus, Kräuter- Rahmblumenkohl und gebackenen Maistalern 19,80 €