

# Schloss-Klassiker und Traditions-Gerichte

## Vorspeisen

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

## Hauptgerichte Fleisch

- |  |  |         |
|--|--|---------|
| ☞ Cordon Bleu vom Schweinerücken gefüllt mit Kaminrauchschinken und Bergkäse an Gurkensalat und Petersilienkartoffeln <sup>(2,3,7)</sup> |  | 16,50 € |
| ☞ Gegrilltes Filet vom deutschen Jungbullen mit Rotweinjus, kleinem Gemüse und Süßkartoffelpommes  |  | 32,80 € |
| ☞ Filetspitzen aus dem Wok mit Gemüsestreifen und Kurkuma- Nudeln <sup>(2)</sup>   |  | 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

- ❧ Küsten- Rauchkäse auf Kartoffelscheiben mit Knoblauch- Honig gratiniert 8,20 €
- ❧ Edelfisch- Croustillant (*knusprig gebratene Fischfarce auf Weißbrot*) mit Champagner- Senf- Mayonnaise und Salatgarnitur 8,80 €
- ❧ Carpaccio vom Rind mit marinierten Champignons, Bacon- Öl, Apfelessig und Bergkäse 11,50 €
- ❧ Spieß vom Kaninchenrückenfilet mit Orangen- Fenchelsalat und Heidebrot- Cannelloni gefüllt mit Thymianfrischkäse 10,50 €
- ❧ Süßkartoffelpommes mit hausgemachten Dips (*Knoblauch, Kräuter und BBQ (2,7)*) 7,50 €
- ❧ Gebackene Schafskäse- Knusperröllchen an Püree von gegrillter Aubergine und Curry- Joghurt 8,50 €
- ❧ Vorspeisenvariation 14,50 €  
(*Ein Streifzug durch unsere Vorspeisen*)

## Suppen

- ❧ Zentgraf's Festtagssuppe 6,20 €  
(*Kraftbrühe mit Markklößchen, Grießnocke, Eierstich und Leberknödel - auf Wunsch auch ohne Leberknödel*)
- ❧ Tomatencremesuppe mit Tomatenmuffin und Knusperkäse 6,50 €
- ❧ Menüsuppe (*Entnehmen Sie bitte der Sonderkarte*)

## Vegetarisch

- ☞ Hausgemachte Nudelspezialitäten 15,80 €  
*(Spinatgnocchi mit Gorgonzola- Soße gratiniert,  
Schafskäse- Erdnuss- Ravioli mit Kokos- Currysoße  
und Oma Anna Kräuternudeln mit Butterbrösel )*
- ☞ Gebratenes Gemüse mit Kokos- Currysoße,  
Reiskroketten und eingelegtem Rettich 13,90 €

## Fisch

- ☞ Gebratenes Doradenfilet unter der Brezelkruste  
mit Weißbierkraut, leichter Senfsoße  
und Radieschensalat 24,50 €
- ☞ Auf der Haut gebratener Zander mit Lorbeer  
gespickt an würzigem Karottenpüree mit jungem  
Knoblauch und toskanischen Kartoffeln 25,60 €
- ☞ Lachsfilet in zweierlei Sesam gebraten auf  
leichtem Wokgemüse mit Reiskroketten 23,90 €

## Fleisch

- ☞ Schweinefilet mit Backpflaumen gefüllt im  
Speckmantel gebraten an Walnusskartoffeln  
und Rahmwirsing (2,7) 19,30 €
- ☞ In Rotwein geschmorte Ochsenbacke mit  
Kartoffel- Petersilienwurzelpüree, Frühlingslauch  
und gebackenem Blumenkohl 24,70 €
- ☞ Gebratene Geflügelleber mit Ingwer und Soja an  
orientalischem Risotto mit gerösteten Kernen,  
Rosinen und geschmortem Chinakohl 16,80 €
- ☞ Zarter Rindersauerbraten mit Apfelspalten,  
Zwiebelkonfitüre, Rotkraut und  
kleinen Semmelknödeln 18,20 €