

Schloss-Klassiker und Traditions-Gerichte

Vorspeisen

- 🌀 Kleiner, gemischter Salat 6,50 €
- 🌀 Croutons von Ziegenkäse mit Kräutern und Honig überbacken im Salatnest 9,20 €
klein 7,20 €
- 🌀 „Himmel und Äd von Fuldaer Blutworscht“ 8,80 €
(Gebratene Fuldaer Blutwurst mit Rosmarinjus an Ofenkartoffelstampf, Apfelragout und gebackenen Zwiebeln) klein 6,80 €
- 🌀 Vorspeisenvariation 14,90 €
(Ein Streifzug durch unsere Vorspeisen)

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 32,80 €
- 🌀 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

- ☞ Duett von hausgebeiztem Lachs mit kleinem Kartoffelrösti und Honig- Senf- Dill Soße 10,50 €
- ☞ Zweierlei von der Ente 10,00 €
(Scheiben von der geräucherten Entenbrust und Entenravioli an roter Beete und Feldsalat mit Kernöldressing)
- ☞ Carpaccio vom Rind mit Bärlauchpesto, jungem Spinat, Limone und Bergkäse 11,90 €
- ☞ Rote Beete Scheiben mit Meerrettichschmand, Apfelsalat, karamellisierten Nüssen und Kernen 8,80 €
- ☞ Süßkartoffelpommes mit hausgemachten Dips 7,50 €
(Knoblauch, Kräuter und BBQ (2,7))
- ☞ Gegrillter Tintenfisch mit Olivenöl, Knoblauch und Kräutern mit Knoblauchdip und Röstbrot 10,50 €

Suppen

- ☞ Entenkraftbrühe mit Entenraviolo, Entenfleisch und Gemüsewürfeln 6,50 €
- ☞ Kürbiscremesuppe mit Kernen und Kernöl 6,50 €

Vegetarisch

- ☞ Hausgemachte Nudelspezialitäten 15,80 €
(Breite Bandnudeln mit Pilzrahmsoße, Grillgemüse- Mozzarella-Tortellini mit Paprikasoße und Cavaletti mit Kürbiskernpesto)
- ☞ Spinat-Semmelknödel mit geschmolzenen Zwiebeln, jungem Spinat und reichlich Bergkäse 12,70 €
- ☞ Knusprig gebackene Falafel auf glaciertem Wintergemüse und Paprikasoße 14,50 €

Fisch

- 🌀 Knusprig gebackenes Meerbarbenfilet mit cremiertem Mangold und Polentatalern 21,80 €
- 🌀 Zander auf der Haut gebraten mit Belugalinsen und gebackener Kartoffelschale 25,80 €
- 🌀 Gebratenes Lachsfilet mit Kräuterkruste gratiniert auf Rahmwirsing, Möhren und Röstkartoffeln 23,90 €
- 🌀 Grünschalmuscheln und Chorizzo in Tomatensoße mit Knoblauch und milden Jalapenos an Bandnudeln 17,70 €

Fleisch

- 🌀 In Rotwein geschmorte Ochsenbacke mit Rotweinjus an Selleriepüree und Kartoffel- Thymiankroketten 24,90 €
- 🌀 Schweinefilet vom Grill mit Rahmsoße, Butterspätzle, Austernpilzen und Bohnen- Speckbündchen 19,70 €
- 🌀 Gebratene Kalbsleber Berliner Art mit Kartoffelpüree, gebackenen Zwiebeln und Apfelragout 20,50 €
- 🌀 Rosa gebratener Heidschnuckenrücken mit Kräuter- Honig- Jus an Ofen- Möhrenstampf und Ziegenquark- Kartoffelklößen 28,50 €
(Dieses Gericht hat das Schlossrestaurant life beim NDR in Hamburg gekocht. Fragen Sie gerne nach dem Rezept.)