

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 33,80 €
- ☞ 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

- ☞ Gegrillte Zucchinirollchen gefüllt mit Frischkäse, eingelegten Champignons, Rucola und gerösteten Kernen 8,20 €
- ☞ Gebratene Geflügelleber mit Balsamico- Ingwer- Jus an kleinem Salattürrmchen 9,20 €
- ☞ Carpaccio vom Rind mit Rucola, Bergkäse und Basilikum- Zitronen- Olivenöl 11,90 €
- ☞ Gebackene Schafskäse- Knusperröllchen an Kichererbsensalat mit orientalischem Joghurt 9,50 €
- ☞ Süßkartoffelpommes mit hausgemachten Dips (*Knoblauch, Kräuter und BBQ (2,7)*) 7,50 €
- ☞ Gegrillter Tintenfisch mit Olivenöl, Knoblauch und Kräutern mit Knoblauchdip und Röstbrot 10,50 €

Suppen

- ☞ Zentgraf's Festtagssuppe 6,30 €
(Kraftbrühe mit Markklößchen, Grießnocke, Eierstich und Leberknödel - auf Wunsch auch ohne Leberknödel)
- ☞ Karotten- Orangensuppe mit feinem Ingwer 6,30 €

Vegetarisch

- ☞ Hausgemachte Nudelspezialitäten 15,80 €
(Muschelnudel mit Ratatouille gefüllt, Bärlauchnudeln mit Mandel- Tomatenpesto und Spaghetti mit Paprikasoße und gebackener Paprika)
- ☞ Bärlauchknöpfe mit Frühlingslauch, Frischkäse und Bergkäse gratiniert 12,90 €
- ☞ Cremiertes Pilzragout mit Thymiankartoffelkroketten 14,70 €

Fisch

- 🌀 Gebratene Riesengarnelen mit Gemüse- Spaghetti, Weißweinschaum, Kirschtomaten und Pesto (low carb) 26,80 €
- 🌀 Zander auf der Haut gebraten auf Tomaten- Ricotta- Soße, mit Ratatouille gefüllten Nudeln und gegrilltem Frühlingslauch 25,80 €
- 🌀 Thunfischsteak vom Grill an Zucchini- Kartoffelrösti mit geschmolzenen Balsamico- Tomaten 25,70 €
- 🌀 Atlantik Seezungenröllchen mit Dillfarce gefüllt auf Paprikasoße mit Schmorgurke und Ofenkartoffelpüree 21,50 €

Fleisch

- 🌀 In Rotwein geschmorte Ochsenbacke mit Rotweinjus an Selleriepüree und Kartoffel- Thymiankroketten 24,90 €
- 🌀 Bio Schwarzfederhähnchenbrust auf der Haut gebraten mit Grillgemüse, gratinierten Gnocchi und Basilikumsoße 20,50 €
- 🌀 Lammhüfte sous vide gegart mit Olivencrumble, Schnippelbohngemüse und Ofenkartoffelpüree (2,3) 27,00 €
- 🌀 Schweinefilet unter der Kräuterkruste mit Rotweinjus, glaciertem Marktgemüse und Kartoffelgratin 19,70 €
- 🌀 Wiener Kalbschnitzel mit Röstkartoffeln und kleinen Bauernsalat (2,3) 22,50 €