

# Schloss-Klassiker und Traditions-Gerichte

## Vorspeisen

- ☞ Kleiner, gemischter Salat 6,50 €
- ☞ Croutons von Ziegenkäse mit Kräutern und Honig überbacken im Salatnest 9,70 €  
klein 7,70 €
- ☞ „Himmel und Äd von Fuldaer Blutworscht“ 8,80 €  
(Gebratene Fuldaer Blutwurst mit Rosmarinjus  
an Ofenkartoffelstampf, Apfelragout  
und gebackenen Zwiebeln) klein 6,80 €
- ☞ Süßkartoffelpommes mit hausgemachten Dips 7,50 €  
(Knoblauch, Kräuter und BBQ) (2,7)
- ☞ Vorspeisenvariation 15,50 €  
(Ein Streifzug durch unsere Vorspeisen)

## Hauptgerichte Fleisch

- ☞ Cordon Bleu vom Schweinerücken gefüllt 16,50 €  
mit Kaminrauchschinken und Bergkäse  
an Gurkensalat und Petersilienkartoffeln (2,3,7)
- ☞ Gegrilltes Filet vom deutschen Jungbullen 33,80 €  
mit Rotweinjus, kleinem Gemüse und  
Süßkartoffelpommes
- ☞ Wiener Kalbschnitzel mit Röstkartoffeln und 23,60 €  
kleinem Bauernsalat (2,3)
- ☞ Filetspitzen aus dem Wok mit Gemüsestreifen 18,80 €  
und Kurkuma- Nudeln (2)

## Hauptgerichte Fisch

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

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

- ☞ Büffelmozzarella auf marinierten Ofen-  
Strauchtomaten mit rotem Mandelpesto 9,90 €
- ☞ Carpaccio vom Rind mit Rucola, Bergkäse  
und Basilikum- Zitronen- Olivenöl 12,90 €
- ☞ Geflügelleberterriner im kleinen Weckglas mit  
Rosmarinbrombeeren und Zwiebelchutney 8,50 €
- ☞ Duett vom Ziegenkäse (*karamellisiert und gebacken*)  
mit Heideknoblauch- Aprikosenchutney,  
grüner Tomatenmarmelade und Rucola 11,00 €
- ☞ Gebackene Sardine auf Balsamico Grillgemüse mit  
Rhönschlamm (*Heideknoblauch- Sauerrahm*) 9,70 €
- ☞ Kleines Würzfleisch vom Kalb mit Käse gratiniert,  
Worcestersauce, Zitrone und Hausbrot 9,50 €

## Suppen

- ☞ Mais- Kokos- Currysuppe mit kleiner Frühlingsrolle 6,50 €
- ☞ Zentgraf´s Festtagssuppe  
(*Kraftbrühe mit Markklößchen, Grießnocker, Eierstich  
und Leberknödel - auf Wunsch auch ohne Leberknödel*) 6,50 €
- ☞ Soljanka mit Sauerrahm und Gurkenrelish 6,20 €

## Vegetarisch

- ☞ Hausgemachte Nudelspezialitäten 15,90 €  
(*Lasagne von Grillgemüse und Ricotta, Spaghetti arrabiata,  
Tomate- Mozzarella- Ravioli mit Basilikumsoße*)
- ☞ Kohlrabi mit Gemüse und Kartoffeln gefüllt  
mit Frischkäsesoße und Bergkäse gratiniert 14,50 €
- ☞ Gemüsebulgur mit Grillpaprika und Kräuterjoghurt 13,80 €

## Fisch

- |   |   |         |
|---|---|---------|
| ☞ | Gebratenes Doradenfilet mit Curryschaum auf cremiger Thymianpolenta und gebackenen Paprikastreifen                                    | 24,00 € |
| ☞ | Gebratenes Zanderfilet mit Parmesankruste und Weißweinsöße an Kartoffel- Ratatouille  | 26,30 € |
| ☞ | Gebratenes „Teichgut“ Bachsaiblingsfilet an Limonensöße, Brokkoli mit gesalzener Mandelbutter und Kartoffelbaumkuchen                 | 27,50 € |
| ☞ | Gebackene „Teichgut“ Karpfenstreifen auf Kräuter-Kartoffelrondell mit Bundmöhren und Rhönschlamm ( <i>Heideknoblauch- Sauerrahm</i> ) | 21,90 € |

## Fleisch

- |   |  |         |
|---|--|---------|
| ☞ | In Rotwein geschmorte Ochsenbacke mit Rotweinjus an Sellerie- Kartoffelpüree und gebratenem Blumenkohl       | 24,90 € |
| ☞ | Sous Vide gegarter Kalbstafelspitz mit Meerrettichsöße, Blattspinat und Petersilienkartoffeln                | 19,90 € |
| ☞ | Schweinefilet in Kräuter- Senfhülle gebraten mit Rahmkohlrabi und glacierten Kartoffelwürfel                 | 19,70 € |
| ☞ | Rosa gebratene Barbarie- Entenbrust mit Rotweinschalottenjus auf Rahmwirsing und Thymian- Kartoffelkroketten | 25,80 € |
| ☞ | Sauerbraten von der Kaninchenkeule auf karamellisiertem Weinsauerkraut mit Serviettenknödelstiften           | 26,90 € |