

## **Vorschau auf unser Abendmenü**

**Unser Abendmenü kann von 18:30 bis 20:30 Uhr bestellt werden**

### **Amuse Bouche**

*Unser kulinarischer Einstieg nach Wahl des Küchenchefs*

### **Tomate · Garnele · Mozzarella**

*Gebratene bayrische Süßwasser-Garnele mit moderner Tomate-Mozzarella  
und geeistem Basilikum*

**16€**

### **Felchen · Dill · Kartoffel**

*Confiertes Felchenfilet unter der Dill-Haube, auf Kartoffel-Gurkenschmelze  
und Weißweinschaum*

**14€**

### **Bries · Steinpilze · Risotto**

*Gebackenes Kalbsbries mit Steinpilz-Risotto und Sauce Riche*

**16€**

### **Lamm · Aubergine · Bulgur**

*Rosa gebratener Lammrücken an Auberginenconfit, würzigem Bulgur mit Sucuk  
und Kreuzkümmel-Jus*

**27€**

### **Cashew · Hibiskus · Wacholder**

*Schnitte von Cashewkernen, mit Granatapfelmousse, Hibiskusblütengel  
und Gurken-Wacholder-Sorbet*

**12€**

### **Pralinen**

*Kulinarischer Ausklang mit hausgemachten Pralinen*

**3 – Gang Schnupper Menü** Vorspeise - Hauptgang - Dessert 52€ / 72€\*

**4 - Gang Gourmet Menü** inkl. Bries 62€ / 87€\*

**5 - Gang Feinschmecker Menü** 75€ / 106€\*

**...unsere Service Crew, unter der Leitung von Herrn Wojciech Pastor und Herrn Max Lfaddali, wird Ihnen  
eine Auswahl an korrespondierenden Weinen zum Menü zusammenstellen.**

**\* Menüpreis inklusive korrespondierender Weine mit 0,1l pro Gang  
Bei Allergien und/oder Unverträglichkeiten sprechen Sie uns bitte an.**

## VORSPEISE

### **Lachs · Kopfsalat · Parmesan**

Gebeizte Tranche vom Fjord-Lachs, Kopfsalatmousse,  
gehobeltem Parmesan und Trüffel-Radieschen

16€

### **Entenleber · Apfel · Blutwurst**

Glasierte Entenleber mit geschmortem Apfel  
gebackene Blutwurst und Cassis-Jus

18€

### **Artischocke · Picandou · Ratatouille**

Mit Ratatouille gefüllte und Picandou überbackene Artischocken,  
Salat vom Babyspinat und Goji-Beeren

14€

## SUPPE

### **Paprika · Olivenöl · Garnele**

Kalte andalusische Paprikasuppe mit in Olivenöl confierter Garnele

10€

### **Lauch · Kartoffel · Thymian**

Kartoffel-Lauchsuppe mit Ravioli von Frischkäse und Thymian

10€

## UNSERE SCHLOSSKLASSIKER

### **Kalb · Kartoffel · Gurke**

Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln und Rahmgurken

21€

### **Ochse · Frühlingslauch · Karotte**

Geschmorte Ochsenbacke mit Burgunderjus, glasiertem Frühlingslauch  
und Vichy-Karotte

25€

## HAUPTGÄNGE

### **Poularde · Serrano · Polenta ·**

Gefüllte Roulade von Poularde und Kräuter, mit krossem Serrano Schinken, gegrillter Zucchini, Cherrytomaten und Bratpolenta

30€

### **Dorade · Calamaretti · Risotto**

Kross gebratene Dorade Royal auf Calamaretti-Tomaten-Risotto, Krustentierschaum und süß-saurem Salat

28€

### **Semmel · Kräuterseitlinge · Sprossen**

Semmel-Schnitte mit asiatisch marinierten Kräuterseitlingen, sautiertem Pak Choi, Sprossensalat und Miso-Creme

26€

### **Tagesfisch**

26€

## DESSERT & KÄSE

### **Karamell · Rhabarber · Erdbeere**

Gesalzene Crem Caramel, Rhabarber-Waldmeister-Sorbet, Mousse und pure Frucht von Mara de Bois

10€

### **Sanddorn · Maracuja · Kaki**

Panna Cotta von Sanddorn und weißer Schokolade, Maracuja geist & geliert, Kakisalat und Sternfrucht-Chip

11€

### **Mandel · Stachelbeere · Minze**

Geeistes Mandel-Stachelbeer-Törtchen, Baiser-Tropfen und Marokko-Minze

11€

### **Drei Kuchen „mal anders“**

Zitronenkuchen, Rhabarber-Streusel und Apfelkuchen im Glas serviert

12€

### **Käsevariation**

3 oder 5 Sorten zur Wahl 11€/15€

diese servieren wir Ihnen mit Trauben, hausgemachte Chutneys und Feigensenf

Trappe a la noix (Rohmilchkäse mit Walnusslikör-Mantel), Petit Campagnard (Ziegenkäse mit Champagner)  
Taupinette fermière (Fermentierter Ziegenkäse), Brillat Savarin (Milch - Creme fraiche)  
Tomme de Savoie (Hartkäse), Bleu de Passeloup (Blauschimmel), Epoisses (Rotschmier)