



Liebe Gäste.

Lassen Sie sich von unserem **Küchenteam**
um unseren **Küchenchef Milosz Troka**
und seinem **Sous Chef Tomasz Nocula**
kulinarisch verwöhnen.

Unser **Serviceteam** derzeit geleitet von **Sergej Chernenilov,**
Nicolas Wissel und **Robert Schmidt** als Sommelier,
steht Ihnen gerne beratend zur Seite.

**Aber kein Genuss ist vorübergehend, denn der
Eindruck, den er hinterlässt,
ist bleibend.**

Johann **W**olfgang von **G**oethe

Auch wir möchten einen positiven, bleibenden Eindruck in dieser
verrückten Zeit hinterlassen.

Ihr **T**eam

vom

Romantik **H**otel **S**chloss **R**ettershof

Vorschau auf unser Abendmenü

Unser Abendmenü kann Mittwoch - Sonntag von 18:30 bis 20:00 Uhr bestellt werden

Vorspeise

Thunfisch · Edamame · Wakame · Kaktusfeige ^{D,J,K}

Thunfisch Sashimi an Edamame-Wasabi Creme, Wakame-Mango Salat, frisch geriebener Ingwer mit Frühlingslauch, Chili-Soja Dip und aufgeschäumte Kaktusfeige

Suppe

Karotte · Ingwer ^I

Karotten-Ingwer-Apfel Suppe mit sautierten Apfelperlen und Sonnenblumenkernen

Zwischengang

Steinbutt · Pastinake · Wirsing · Austernpilze ^{B,K}

Gebratenes Steinbutt Filet an Pastinaken Püree mit sautiertem Wirsing, gebratenen Austernpilzen und Purple Curry Schaum

Hauptgang

Surf & Turf ^{B,C,D,L}

Main Hummer mit Angus Filet an Kartoffel-Brunnenkresse Soufflé, mit sautiertem Thai Spargel, gepickelten Vichy Karotten und Teriyaki Espuma

Dessert

Nougat · Banane · Marzipan ^{A,B,C}

Nougat Creme Brûlée mit karamellisiertem Bananenbrot, marinierten Honig Bananen und Marzipaneis

3 Gang Schnupper Menü

Thunfisch / Surf´n´Turf / Creme Brûlée **65€ / 86€***

4 Gang Gourmet Menü

Thunfisch / Suppe / Surf´n´Turf / Creme Brûlée **74€ / 102€***

5 Gang Feinschmecker Menü

Thunfisch / Suppe / Steinbutt / Surf´n´Turf / Creme Brûlée **91€ / 126€***

*Menüpreis inklusive korrespondierender Weine mit 0,1l pro Gang

VEGETARISCH

Rote Beete · Ziegenkäse · Pumpernickel ^{A,B}

Ziegenkäse-Mousse an marinierter Roter Beete mit Pumpernickel, angemachten Kräutersalat und frittierten Glasnudeln

18€

Wildkräuter · Halloumi · Cashew · Granatapfel ^{C,G,E}

Angemachter Wildkräutersalat mit gebratenen Halloumi, Granatapfel-Gurken Relish und gerösteten Cashewkernen

18€

Strauchtomate · Buratta · Rucola · Olive ^{B,E}

Caprese von Strauchtomate und Buratta mit Rucola Pesto und frischem Rucola, gerösteten Pinienkernen und Calamata Oliven

20€

Ricotta · Spinat · Kirschtomate · Trüffel ^{A,B,C}

Hausgemachte Ricotta-Spinat Gnocchi mit Baby Spinat, geschmorter Kirschtomate und Trüffelschaum

20€

Tagliatellini · Garnele · Basilikum · Rosmarin ^{A,B,C,L}

Hausgemachte Tagliatellini mit gebratener Riesengarnele, Basilikum-Tomaten Sugo und Rosmarin Butter

22€

Maultaschen · Hüttenkäse · Bärlauch · Paprika ^{A,B,C}

Hausgemachte Maultaschen mit Hüttenkäse gefüllt, Bärlauch Pesto und Paprikaschaum

20€

Chinoa · Süßkartoffel · Sprossen · Limette ^{C,F,J}

Chinoa mit Süßkartoffel-Curry, Sprossensalat und Limetten-Knoblauch Mayonaise

18€

VORSPEISEN

Rote Beete · Ziegenkäse · Pumpernickel ^{A,B}

Ziegenkäse-Mousse an marinierter Roter Beete mit Pumpernickel, angemachten Kräutersalat und frittierten Glasnudeln

18€

Thunfisch · Edamame · Wakame · Kaktusfeige ^{D,J,K}

Thunfisch Sashimi an Edamame-Wasabi Creme, Wakame-Mango Salat, frisch geriebener Ingwer mit Frühlingslauch, Chili-Soja Dip und aufgeschäumte Kaktusfeige

22€

Angus · Senf · Ei · Parmesan ^{C,G,E}

Angemachtes Angus Tartar an Dijonsenf Sauce mit confiertem Eigelb, Parmesan-Foccacia und Pommes Frites

19€

Wildkräuter · Halloumi · Cashew · Granatapfel ^{C,G,E}

Angemachter Wildkräutersalat mit gebratenen Halloumi, Granatapfel-Gurken Relish und gerösteten Cashewkernen

18€

SUPPEN

Sauerampfer · Eisbein ^{A,B}

Sauerampfer Schaumsuppe, hausgemachten Maultaschen mit Eisbeinfüllung und Croutons

12€

Karotte · Ingwer ^I

Karotten-Ingwer-Apfel Suppe mit sautierten Apfelperlen und Sonnenblumenkernen

10€

UNSERE SCHLOSSKLASSIKER

Kalb · Kartoffel · Gurke · Preiselbeere ^{A,B,C}

Wiener Schnitzel, an Bratkartoffel mit Wild Preiselbeer Gelee und Gurken-Dill Salat

26€

Ochse · Schwarzwurzel · Petersilie · Traube ^{B,G,I}

Geschmorte Ochsenbacke an Schwarzwurzelcreme und gebratener Schwarzwurzel, mit frittierter Vitelotte, Petersilien Salsa und Trauben-Chutney

29€

HAUPTGÄNGE

Hirsch · Kürbis · Perlzwiebel · Heidelbeere

Rosa gebratener Hirschrücken an Kürbis Creme mit ausgelassenem Pancetta, sautierten Perlzwiebeln, Heidelbeer-Ragout, Grany Smith Perlen

30€

Steinbutt · Pastinake · Wirsing · Austernpilze ^{B,K}

Gebratenes Steinbutt Filet an Pastinaken Püree mit sautiertem Wirsing, gebratenen Austernpilzen und Purple Curry Schaum

32€

Surf & Turf ^{B,C,D,L}

Main Hummer mit Angus Filet an Kartoffel-Brunnenkresse Soufflé, mit sautiertem Thai Spargel, gepickelten Vichy Karotten und Teriyaki Espuma

34€

Arborio · Aprikose · Feta · Gartenkräuter ^B

Kräuter Pesto-Risotto mit Feta, geschmorten Aprikosen, Kürbiskernen und Affila Kresse

20€

DESSERT & KÄSE

Nougat · Banane · Marzipan ^{A,B,C}

Nougat Creme Brûlée mit karamellisiertem Bananenbrot, marinierten Honig Bananen und Marzipaneis

12€

Walnuss · Erdbeere · Karamell · Minze ^{B,C,E}

Walnuss Brownie mit Erdbeercoulis, marinierten frischen Erdbeeren, Karamell-Espuma und Joghurt-Minz Sorbet

12€

Topfen · Vanille · Blutorange · Mandel ^{A,B,C,E}

Hausgemachte Topfen-Ravioli mit Blutorange-Vanille Kompott, Schoko-Crunch und Apfel-Mandel Granite

13€

Käsevariation ^{A,B,C,E,N}

3 oder 5 Sorten zur Wahl 9€/14€

diese servieren wir Ihnen mit Trauben, Feigensenf und Fruchtbrot

Bei Allergien und/oder Unverträglichkeiten sprechen Sie uns bitte an.

Allergene: A: Gluten/Getreide B: Milch/Laktose

C: Eier D: Soja E: Schalenfrüchte F: Erdnüsse

G: Senf H: Lupine I: Sellerie J: Sesam K: Fisch L: Krebstiere M: Weichtiere N: Schwefel Dioxid