

SCHLOSS LUNCH

VORSPEISE | STARTER

Brotgedeck mit Dips <i>Bread and dips</i>	6,5
Carpaccio vom Rind mit jungem Salat und Grana Padano <i>Beef carpaccio with young salad and Grana Padano</i>	24
Rote Bete Tatar mit Avocadopüree, Frisée, Dattel und Apfel-Selleriesud <i>Beetroot tartare with avocado puree, frisée lettuce, date and apple-celery broth</i>	21
Geräucherte Entenbrust mit Blattsalat, mariniertem Rotkohl, Sonnenblumenkernen und Laugenknusper <i>Smoked duck breast with mixed greens, marinated red cabbage, sunflower seeds and pretzel crisps</i>	24
Caviarshot (10g) mit Blinis und Crème fraîche <i>Shot of caviar (10g) with blinis and crème fraîche</i>	32

SUPPE | SOUP

Pilzcrèmesuppe mit Buchenpilzen und Marone <i>Mushroom soup with shimeji mushrooms and chestnuts</i>	15
Karottensuppe mit eingelegtem rosa Ingwer und Cashewkernen <i>Carrot soup with pickled pink ginger and cashew nuts</i>	14

SCHLOSS LUNCH

HAUPTGANG | MAIN COURSE

Großer Caesar Salat <i>Caesar salad</i>	19,5
mit deutscher Hähnchenbrust <i>with German chicken breast</i>	31,5
mit 5 Wildgarnelen <i>with 5 wild prawns</i>	34
mit 1/2 Hummer <i>1/2 lobster</i>	50,5
Full Blood Wagyu Burger mit Tomate und Senfcrème im Brioche Bun <i>Full Blood Wagyu burger with tomato and mustard cream in a brioche bun</i>	39
Bitte wählen Sie eine Beilage <i>Please choose one side dish:</i>	
Knusprige Fritten <i>Crispy fries</i>	
Süßkartoffel-Pommes <i>Sweetpotatoe fries</i>	
Kleiner Caesar Salat <i>Small caesar salad</i>	
Wirsing mit Marone, Dörraprikosen und Kartoffel-Pilzpüree <i>Savoy cabbage with chestnuts, dried apricots and potato-mushroom puree</i>	
wahlweise mit <i>optionally with</i>	
Geschmorte Schweinebäckchen <i>Braised pork cheeks</i>	39
Hirschrückensteak <i>Venison Steak</i>	49
Fjordforelle <i>Fjord Trout</i>	39
deutscher Hähnchenbrust <i>German chicken breast</i>	39
1/2 Hummer <i>1/2 lobster</i>	58
Rahmlinsen mit wildem Brokkoli und Wurzelgemüse <i>Creamed lentils with wild broccoli and root vegetables</i>	
wahlweise mit <i>optionally with</i>	
Geschmorte Schweinebäckchen <i>Braised pork cheeks</i>	39
Hirschrückensteak <i>Venison Steak</i>	49
Fjordforelle <i>Fjord Trout</i>	39
deutscher Hähnchenbrust <i>German chicken breast</i>	39
1/2 Hummer <i>1/2 lobster</i>	58
Hähnchenschnitzel mit lauwarmem Kartoffelsalat <i>Chicken schnitzel with lukewarm potato salad</i>	32

SCHLOSS LUNCH

VEGETARISCH | VEGETARIAN

Tagliarini mit Trüffel, Pinienkernen und Grana Padano <i>Tagliarini with truffle, pine nuts and Grana Padano</i>	38
Gedämpfte Gemüseteigtasche mit Teriyakisauce, gegrilltem Spargel und Edamame <i>Steamed vegetable dumplings with teriyakisauce, grilled asparagus and edamame</i>	21
Wirsing mit Marone, Dörraprikosen und Kartoffel-Pilzpüree <i>Savoy cabbage with chestnuts, dried apricots and potato-mushroom puree</i>	27
Rahmlinsen mit wildem Brokkoli und Wurzelgemüse <i>Creamed lentils with wild broccoli and root vegetables</i>	27

EXTRAS

Junger Blattsalat <i>Young leaf lettuce</i>	8,5
Caesar salad <i>Caesar salad</i>	9,5
Pommes <i>French fries</i>	9
Süßkartoffelpommes <i>Sweet potato fries</i>	9,5
Weißweinsauce <i>White wine sauce</i>	4
Jus <i>Jus</i>	4,5

DESSERT

Eiscreme <i>Ice cream</i>	3,5
Sweets im Glas <i>Sweets in a glass</i>	8
Kuchen aus der Schlosspatisserie <i>Cake from our patisserie</i>	7,5
Portion Schlagsahne <i>Portion of whipped cream</i>	2
Delice mit weißer Schokolade, Cranberry, Pistazienganache und Rote Bete Eis <i>Delice with white chocolate, cranberry, pistachio ganache and beetroot ice cream</i>	18