

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
Grüner Spargelsalat mit Ziegenkäse, Johannisbeere, Lavendel-Honig und Kichererbsen <i>Green asparagus salad with goat cheese, red currant, lavender honey and chickpeas</i>	21
Matjes mit Roter Bete, Karotten-Spitzkohlsalat, Apfel und Sauerteigknusper <i>Herring with beetroot, carrot and pointed cabbage salad, apple and sourdough crispbread</i>	26
Caviarshot (10g) mit Blinis und Crème fraîche <i>Shot of caviar (10g) with blinis and crème fraîche</i>	32

SUPPE | SOUP

Spargelsuppe mit Liebstöckel und Sauerrahm <i>Asparagus soup with lovage and sour cream</i>	14
Kohlrabi Suppe mit Kräuter Croutons <i>Kohlrabi soup with herb croutons</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>	
Spargelrisotto mit Kräutern, Champignons und jungem Spinat <i>Asparagus risotto with herbs, mushrooms and young spinach</i>	
wahlweise mit <i>optionally with</i>	
Rosa gebratene Lammhüfte <i>Pink roasted Lamb rump</i>	42
Ochsenbäckchen <i>Ox cheek</i>	42
Seesaibling <i>Arctic char</i>	42
deutscher Hähnchenbrust <i>German chicken breast</i>	39
1/2 Hummer <i>1/2 lobster</i>	58
Gewürzkartoffeln mit Fenchel-Bohngemüse, Möhre, Zitrone und Oliven-Focacciacrumble <i>Spiced potatoes with fennel and bean vegetables, carrot, lemon and olive focaccia crumble</i>	
wahlweise mit <i>optionally with</i>	
Rosa gebratene Lammhüfte <i>Pink roasted lamb rump</i>	42
Ochsenbäckchen <i>Ox cheek</i>	42
Seesaibling <i>Arctic char</i>	42
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>	34

SCHLOSS LUNCH

VEGETARISCH | VEGETARIAN

Tagliarini mit Trüffel, Pinienkernen und Grana Padano <i>Tagliarini with truffle, pine nuts and Grana Padano</i>	26 38
Gedämpfte Gemüseteigtasche mit Teriyakisauce, gegrilltem Spargel und Edamame <i>Steamed vegetable dumplings with teriyakisauce, grilled asparagus and edamame</i>	21
Spargelrisotto mit Kräutern, Champignons und jungem Spinat <i>Asparagus risotto with herbs, mushrooms and young spinach</i>	27
Gewürzkartoffeln mit Fenchel-Bohngemüse, Möhre, Zitrone und Oliven- Focacciacrumble <i>Spiced potatoes with fennel and bean vegetables, carrot, lemon and olive focaccia crumble</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>	4
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
Blondie mit Salzkaramell, Feige, Hafercrumble und Himbeereis <i>Blondie with salted caramel, fig, oat crumble and raspberry ice cream</i>	18