



Suppen

Fein würziges Stroganoff-Süppchen G, L

mit Einlage von edlem Rindfleisch, Gewürzgurke, Paprika und gebratenen Champignons, abgerundet mit Sauerrahm

6,90

Vorspeisen

Carpaccio vom Rind O, E

mariniert mit Basilikum Pesto unter Rucola und Parmesanobel, garniert mit Kapernäpfeln und frischer Zitrone

12,90

Feines Ragout Fin L, N

vom Kalb unter gratinierter Käsehaube, an frischem Salat und Zitrone, dazu reichen wir knuspriges Toast

10,50

Gebackene frische Feigen L, G

gefüllt mit Thymian-Ricotta auf geröstetem Baguette an Rauke und Honig

8,50



Salate

Frisch gezupfter Salat _o

mit Paprika, Gurke und fruchtigen Kirschtomaten, mariniert in hauseigenem Dressing, gerne auch mit Hähnchenbrustfilet und Knoblauchsoße

klein 5,90 groß 7,90

Salat Hähnchen _{o, L}

mit Paprika, Gurke und fruchtigen Kirschtomaten, mariniert in hauseigenem Dressing, dazu Hähnchenbrustfilet und Knoblauchsoße

klein 9,90 groß 13,90

Hauptspeisen

Burger

„Schlossburger Hirsch 220g“ _{L, E, G}

mit gebackenem Ziegenkäse, Preiselbeer-Soße und Rucola, rote Zwiebeln zwischen einem Burger-Brötchen

14,90

„Pulled Pork Burger“ _G

Rucola, Tomaten, süß-saure Gurken, Cheddar zwischen einem Burger-Brötchen rote Zwiebeln, dazu BBQ-Soße

13,90

dazu buchbar

Steakhouse-Pommes 4,90

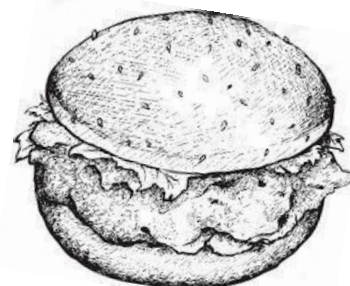
Süßkartoffelpommes 5,90

Soßen:

Ketchup 0,50

Mayonnaise 0,50

Knoblauchsoße 0,80





Fleischgerichte

Unser Klassiker

Wiener Schnitzel knusprig ausgebacken G, E, O

auf Steakhouse-Pommes dazu frische Blattsalatspitzen,
Wildpreiselbeeren und Zitrone

24,90

gebratene Kalbsleber“ L, G, E

angelegt an fluffigem Kartoffelpüree und fruchtig-herben
Zwiebel-Birnen-Gemüse

19,50

Geschmorte Rinderroulade L, G

klassisch gefüllt mit Zwiebel, Speck und Gewürzgurke, bestrichen mit würzigem
Senf an Kartoffelklößen und hausgemachtem Apfel-Rotkohl

22,50

Kerniges Roastbeef C, G, i

gegrillt an gebratenen Speck-Kartoffeln und schmelzender Kräuterbutter,
dazu reichen wir frischen Salat

26,50

„Gebratene Fasanenbrust aus englischen Wäldern“ L, O, N

auf Birnen-Zwiebel-Confit, angelegt an getrüffeltem Erdapfelpüree

21,50

„würzige Piroggen“ G, L

Fleischfüllung auf Waldpilzrahm – von Hand geformt

19,90



Gänsefleisch gefüllte Kartoffelklöße G, L

umringt von Waldpilzen in Sahne

19,90

Nudelgerichte

Gebratene Hähnchenfiletstreifen L, G, N, E

in Spinat und Pasta de Penne, abgerundet mit Sahne und reifem Gorgonzola

19,90

Fischgerichte

„Gebratenes Karpfenfilet“ G, L

auf sahnig-würzigem Linsen-Risotto, dazu Blattsalatspitzen

19,90

Vegetarisches

„Piroggen“ L, G

gefüllt mit Zwiebel, Kartoffel und Original polnischem "Twaróg" Frischkäse mit Schmand und geschmorten Zwiebeln

15,90

„mit Frischkäse gefüllte Gnocchi“ L, G

mit Kräuter-Frischkäsefüllung in Basilikum Pesto geschwenkt und fruchtig-süßen Kirschtomaten garniert, dazu Rucola und Parmesan

17,50



Desserts

zartschmelzendes Bratapfeleis

gehüllt in Aprikosen und Mandelkeks auf Glühwein-Zimt-Pflaumen

7,30

Unser Evergreen

„Süße mit Vanille abgerundete Creme Brûlée“ L, E

7,90

Für unsere kleinen Gäste



„Chicken Nuggets mit Pommes frites“

dazu Ketchup und Mayonnaise

7,90

„Nudeln mit Tomatensoße“

7,90

- N - Nuss
- L - Lactose
- G - Gluten
- S - Sellerie
- O - Senf
- E - Eier



Eiskarte

„Schokobecher“

2 Kugeln Schokoladeneis, 1 Kugel Vanilleeis, Schokosoße, Sahne,
Schokoraspeln

7,90

„Nussbecher“

2 Kugeln Walnusseis, 1 Kugeln Vanilleeis, Nuss-Soße, Nüsse, Sahne

8,90

„Früchtebecher“

1 Kugel Vanilleeis, 1 Kugel Erdbeereis, 1 Kugel Schokoladeneis, Sahne, Früchte

8,90

„Waldfruchtbecher“

2 Kugeln Amarena-Eis, 1 Kugel Vanilleeis, Waldfrüchte, Sahne

8,90

„Schwedenbecher“

3 Kugeln Vanilleeis, Apfelmus, Eierlikör, Sahne

8,90

„Raffaello Praline Becher“

2 Kugeln Kokos-Eis, 1 Kugel Vanilleeis, Kokossoße, Raffaello, Sahne

8,90

„Eiskaffee“

1 Kugel Vanilleeis, 1 Kugel Latte Macchiato Eis, Schokosoße, Sahne

6,00

„Eisschokolade“

1 Kugel Schokoeis, 1 Kugel Vanilleeis, Milch, Schokosoße, Sahne

6,00





Eiskarte/Süßes

„Kinder - Schokobecher“

1 Kugel Schokoladeneis, 1 Kugel Vanilleeis, Schokosoße, Sahne, Schokoraspeln
5,90

„Sorten Milcheis“ je 1,40

Vanilleeis
Schokoeis
Erdbeereis
Amarena-Eis
Walnuss-Eis
Latte Macchiato Eis
Kokos-Eis

„Sorten Sorbet“ je 1,40

Mangosorbet
Zitrone-Minze-Sorbet
Cassis-Sorbet

„Frisch gebackener Blechkuchen“

Mohnkuchen, Pflaumenkuchen, Kirschkuchen, Rhabarberkuchen 3,70

„Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne“ 6,80

„hausgemachte Eierkuchen“

- Puderzucker und Sahne 6,90
- Apfelmus und Sahne 7,90
- gefüllt mit Nutella und Sahne 8,90

„hausgemachte Waffel“

- Puderzucker und Sahne 7,90
- Vanilleeis, Waldfrüchte und Sahne 9,20
- Schokoladeneis, Schokosoße und Sahne 9,20