



SINCE 2023

MENU



FOLLOW US

VORSPEISEN

Carpaccio vom Weiderind gebackene Praline Wachtelei Trüffelmayonnaise	18.90
Zweierlei von der Garnele Frühlingsrolle Shrimpsalat marinierter Kohl	17.90
Jakobsmuschel zweierlei vom Blumenkohl Trüffel Kartoffelselleriestroh	19.50
Gefüllte Feigen mit Ziegenkäse Beete karamellierte Nüsse Spinat	15.90
Kleiner Feldsalat Granatapfel Kürbiskerne lila Chips Radieschen Sherry-Dressing	8.90

SUPPE

Cremesuppe vom der Marone Schnittlauchöl Kresse	9.90
Consommé von der Ente Entenravioli Gemüsestreifen	10.90



SINCE 2023

MENU



FOLLOW US

PASTA

Trüffel-Pasta	
gehobelter schwarzer Trüffel weiße Trüffelsauce	23.90
Tagliatelle	17.50
Waldpilze Spinat Brokkoli	
Alle Gerichte auch wahlweise mit	
+ 4 Garnelen	zzgl. 9.00
+ 160g Rinderstreifen	zzgl. 9.00

RISOTTO

Kürbisrisotto	17.90
karamellierte Kürbiskerne Edamame Kürbisspalten marinierte Feldsalatröschen	
Alle Gerichte auch wahlweise mit	
+ 4 Garnelen	zzgl. 9.00
+ 160g Rinderstreifen	zzgl. 9.00



SINCE 2023

MENU



FOLLOW US

FLEISCH

Gefüllte Perlhuhnbrust 26.50
Rahmkohlrabi | Spinat | Kürbis | Kartoffelkrapfen

Lammrücken 28.90
Jus | Kürbisrisotto | Balsamicozwiebel | mariniertes Spitzkraut

Zweierlei vom Weiderind 29.50
(geschmorte Rinderschulter & rosa Roastbeef)
Rote Beete | bunte Karotten | Selleriepüree

Wildschweinrücken 25.90
Kürbiskruste | Rosenkohl | Serviettenknödel

Hirschgulasch 23.90
Pilze | Preiselbeeren | Wirsing | Kloß mit Maronenfüllung



SINCE 2023

MENU



FOLLOW US

FISCH

Kabeljau 29.50
Beurre Blanc | Rote Beete | Erbsenpüree

Zander 28.90
Rahmkraut | Spinat | Dillkartoffeln

VEGAN

Gebratener Kräutersaitling 17.90
Blumenkohlpüree | Rosenkohl | Cranberrys

GANS & ENTE

Halbe Bauernente 28.90
Beifußjus | Rosenkohl | Rotkohl | Preiselbeere | Kartoffelklöße

Brust und Keule von der Gans 35.90
Beifußjus | Maronen | Bratapfel | Rotkohl | Kartoffelklöße



SINCE 2023

MENU



FOLLOW US

STEAK CLASSICS

Rinderfilet 200g 39.90

Rumpsteak – Aberdeen Black 250g 39.90

Alle Gerichte wahlweise mit

Trüffelpommes mit Trüffelmayonnaise zzgl. 6.90

*Alle Steaks werden mit Kräuterbutter, Ochsenjus, Feldsalat
und Fritten serviert*

SCHLOSS CLASSICS

Wiener Kalbsschnitzel 28.90
Preiselbeeren | Bratkartoffeln | Gurkensalat | Zitrone

Cordon Bleu vom Freilandhuhn 21.90
Preiselbeeren | Fritten | Feldsalat | Zitrone

Schloss-Schnitzel vom Landschwein 20.90
gebratene Waldpilze | Rahmsoße

Zwiebelrostbraten vom Roastbeef 29.90
Schmorzwiebel | Röstzwiebel | Kartoffelpüree | Feldsalat



SINCE 2023

MENU



FOLLOW US

Salat

Großer Feldsalat 13.90
Granatapfel | Kürbiskerne | lila Chips | Radieschen

Wahlweise mit

- + gebackene Hähnchenstreifen zzgl. 5.00
- + karamellisierter Ziegenkäse zzgl. 5.00
- + 4 Garnelen zzgl. 9.00
- + 160g Rinderstreifen zzgl. 9.00



SINCE 2023

MENU



FOLLOW US

DESSERT

Bratapfel Creme Brûlée Gewürzbirne Pflaumen-Kirschsorbet	11.90
Schokoladenbrownie Zimt mousse Grapefruit Nüsse Sauerrahmeis	11.50
Apfelcrumble geröstete Mandeln Vanilleeis	9.50

KINDERKARTE

Schneewittchen Hähnchenschnitzel mit Pommes	11.50
Rotkäppchen Pasta mit Tomatensauce	8.90
Frau Holle Pommes Frites	5.50
Rapunzel Fischstäbchen mit Pommes	9.50
Hänsel und Gretel 1 Kugel Vanilleeis 1 Kugel Schokoladeneis	5.50



SINCE 2023

MENU



FOLLOW US

Liebe Gäste,

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern!