

Vorspeisen / Starters

Hausgemachtes Brot Maldon Salz aromatisiertes Olivenöl ^{a,k} <i>Homemade Bread</i> <i>Maldon salt flavoured olive oil^{a,k}</i>	4
Matjes „Hausfrauenart“ Apfel-Zwiebel-Remoulade Kartoffeln Salat ^{c,d,f,g,i,l} <i>Matjes „Housewife Style“</i> <i>Apple-onion remoulade potatoes salad^{c,d,f,g,i,l}</i>	15
Rindertatar Kapern konfierte Kartoffeln Brotchip Feldsalat ^{a,c,d,g,j,l} <i>Beef Tatar</i> <i>Capers confit potato bread chip lambs lettuce^{a,c,d,g,j,l}</i>	18
Hausgeräucherte Entenbrust Rotkohl-Cassis-Salat Apfelgel ^{e,g,h,j,l} <i>House-smoked duck breast</i> <i>Red cabbage – cassis salad apple gel^{e,g,h,j,l}</i>	16
Couscous-Rote Bete Salat Ziegenkäse Gegrillter Kürbis Rucola ^{e,g} <i>Couscous-beetroot-salad</i> <i>Goat's cheese grilled pumpkin rocket^{e,g}</i>	15

Unser von den Auszubildenden gebackenes Brot gibt es (nach Verfügbarkeit) auch im Ganzen für 6€ für zu Hause. Fragen Sie gerne nach.

Suppe / Soup

Apfel-Sellerie-Cremesuppe Kräuteröl Knoblauchcroutons ^{a,g,i} <i>Apple-celery-soup</i> <i>Herbsoil garlic croutons^{a,c,d,g,j,l}</i>	11
--	----



Hauptgänge / Main Courses

Wiener Schnitzel Kartoffel-Schnittlauch-Salat Preiselbeeren Beilagensalat ^{a,c,g,i,l} <i>Wiener Schnitzel</i> <i>Potato and chive salad lingonberries side salad</i> ^{a,c,g,i,l}	25
Kabeljaufilet Kartoffel-Erbsen Creme Vichy Karotten Beurre-Blanc ^{d,g,i,j,l} <i>Cod filet</i> <i>Potato and pea purée vichy carrots beurre-blanc</i> ^{a,c,d,g,i,j,l}	24
Gegrilltes Entrecote Chimichuri Kartoffelgratin Glasierte Maisrippchen ^{a,c,g,i,j} <i>Grilled Entrecote</i> <i>Chimichurri potato gratin glazed cornribs</i> ^{a,c,g,i,j}	32
Rinderbäckchen Gerösteter Rosenkohl Süßkartoffelpüree Madeirajus ^{g,i,j,l} <i>Braised Beefcheeks</i> <i>Roasted brussels sprouts sweet potato purée madeira jus</i> ^{g,i,j,l}	25
Schweinefilet Medaillons im Speckmantel Knusprige Polenta Brokkoli Pflaumenjus ^{a,c,g,i,l} <i>Porktenderloin, wrapped in bacon</i> <i>Crispy polenta broccoli plum jus</i> ^{a,c,g,i,l}	22
Kürbis Gnocchi  Spinat Curry-Kürbis-Rahm(veggie) ^{a,c,g,i} <i>Pumpkin gnocchi</i> <i>Spinach curry and pumpkin cream sauce (veggie)</i> ^{a,c,g,i}	22
Gegrillter Spitzkohl  Linsen-Blumenkohl Creme Spreewaldgurke Sonnenblumenkerne Brot Chip (vegan) ^{a,i,j,l} <i>Grilled pointed cabbage</i> <i>Cauliflower-lentil cream "spreewald" pickles sunflower seeds bread chips (vegan)</i> ^{a,i,j,l}	18
Auf Vorbestellung: Chateaubriand (für 2 Personen) Doppelte Rinderfiletschnitte Sauce Bernaise Jus grüne Bohnen Vichy Karotten Kartoffelgratin Chateaubriand (for 2 persons) <i>Sauce bernaise Jus green beans Vichy carrots potato gratin</i>	120

Desserts

Veganes Schokotörtchen Birnen sorbet ^{a,e,h} <i>Vegan Chocolate Cake</i> <i>Pear sorbets</i> ^{a,e,h}	13
Apfelstrudel  Vanillesauce Quitten aus unserem Schlossgarten ^{a,c,g,l} <i>Apple Strudel</i> <i>vanilla sauce quince from our castle garden</i> ^{a,c,g,l}	11
Kürbis Cheesecake mit Zwetschgenragout ^{a,c,g} <i>Pumpkin Cheesecake with plum compote</i> ^{a,c,g}	12

Alle Preise in Euro.
All prices in euros.

Hinweise auf die Zusatzstoffe und Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, finden Sie auf der letzten Seite und erhalten Sie auf Nachfrage beim Serviceleiter/in oder Küchenchef/in.
Information about additives and ingredients in our dishes that may cause allergies or intolerances can be found on the last page and are available upon request from the service manager or chef.