

Schön, dass Sie heute unser Gast sind!

Wir sind überzeugt davon, dass wir Sie mit unserer qualitativ hochwertigen, kreativen und nachhaltigen Küche überzeugen können.

Unserem Küchenchef, Marko Kaschke, ist es ein Anliegen, Sie mit seinen Kreationen zu verwöhnen.

Sollten Sie auf Anhieb nichts finden, sprechen Sie uns bitte an. Zusammen finden wir ihre heutige Leibspeise bestimmt.

Guten Appetit und schöne Stunden in unserem Schlösschen.



Suppen	€uro	Hauptgänge	€uro
Tomatenconsommé mit Topfenflädle	5,50	Lachs mit Bärlauch Kruste, Blattspinat und Grenaillekartoffeln	19,50
Cremesuppe vom heimischen Bärlauch mit Garnele	6,50	Gebratene Riesengarnelen in Weißweinsauce mit Bärlauch Nudeln und Frühlingsgemüse	20,50
Vorspeisen		Flank Steak vom US Beef mit Zwiebelgnocchi und Frühlingsgemüse	28,00
Tatar vom Saibling mit Kartoffelmousse	7,50	Sauerbraten vom Hirsch mit Broccoli und Kartoffelkloß	18,50
Kaninchenterrine mit Waldorfsalat und Sauce Cumberland	7,50	Gebratene Brust vom Schwarzfederhuhn 18,50 mit Thymianpolenta und buntem Marktgemüse	
Salat		Kartoffel-Bärlauch Ravioli mit Frühlingsgemüse	12,50
Gebackener Fetakäse mit Oliven und Blattsalaten	8,50	Dessert	
Großer Marktsalat mit gebratener Hühnchenbrust	12,50	Duett vom Rhabarber Törtchen und Sorbe	6,50
		Tonkabohnen Creme Brûlée mit Sorbet	6,50