

Schloss-Klassiker und Traditions-Gerichte

Vorspeisen

- ☞ Croutons von Ziegenkäse mit Kräutern und Honig überbacken im Salatnest 13,50 €
klein 11,20 €
- ☞ „Himmel und Äd von Fuldaer Blutworscht“ 13,30 €
(Gebratene Fuldaer Blutwurst mit Rosmarinjus an Ofenkartoffelstampf, Apfelragout und gebackenen Zwiebeln) klein 11,00 €
- ☞ Carpaccio vom Rind mit Rucola, Bergkäse und Basilikum- Zitronen- Olivenöl 17,30 €

Fleisch und Fisch

- ☞ Wiener Kalbschnitzel mit Röstkartoffeln und kleinem Bauernsalat (2,3) 34,70 €
- ☞ Cordon Bleu vom Schweinerücken gefüllt mit Kaminrauchschinken und Bergkäse an Gurkensalat und Petersilienkartoffeln (2,3,7) 23,50 €
- ☞ Gegrilltes Filet vom deutschen Jungbullen mit Rotweinjus, kleinem Gemüse und Süßkartoffelpommes 48,90 €
- ☞ In Rotwein geschmorte Ochsenbacke mit Rotweinjus an Blumenkohlpüree mit Ofenmöhre und gebackene Servietten- Knödelecken 32,70 €
- ☞ Filetspitzen vom Schwein aus dem Wok mit Gemüsestreifen und Kurkuma- Nudeln (2) 25,30 €
- ☞ Ostseekabeljau unter der Kräuterkruste auf lauwarmem Kartoffelsalat mit Senfsoße und Buttermöhren 26,90 €

Vegetarisch / Vegan

- ☞ Gemüse Tajine mit Kichererbsen, Cashew Kernen und Kräuterjoghurt (auf Wunsch vegan) 21,00 €

Hausgemachte Nudelgerichte

Wählen Sie aus verschiedenen Nudelsorten:

- ☞ Spaghetti
- ☞ Cavaletti (kleine, gedrehte Nudeln)
- ☞ Bärlauch- Nudeln
- ☞ Roggen- Vollkorn Nudeln

Wählen Sie aus verschiedenen Soßen:

- | | |
|---|---------|
| ☞ Gorgonzola, Birne und Sonnenblumenkerne | 15,20 € |
| ☞ Oliven, Kapern, Sardellen und Tomatensoße | 13,60 € |
| ☞ Tomatensoße (vegan) | 12,30 € |
| ☞ Paprikasoße und Zucchini | 13,90 € |
| ☞ Knoblauch, Olivenöl und Peperoni (vegan) | 12,90 € |
| ☞ Pesto Genovese (Basilikum- Parmesan) | 13,60 € |

Auf Wunsch verfeinern wir Ihr Nudelgericht
mit geriebenem Bergkäse pro Portion 1,10 €

Die Nummern bedeuten:

1. mit Farbstoff / 2. mit Konservierungsstoff / 3. mit Antioxydationsmittel /
4. mit Geschmacksverstärker / 5. geschwefelt / 6. geschwärzt / 7. mit Phosphat
8. mit Milcheiweiß (nur bei Fleischerzeugnissen) / 9. koffeinhaltig / 10. chininhaltig
11. mit Süßungsmittel(n) / 12. enthält eine Phenylalaninquelle 13. gewachst

Unsere Preise sind inklusive MwSt. und Bedienung

Kennzeichnung Allergene siehe letzte Seite

Dessert

- ☞ Crème brûlée 9,70 €
- ☞ Vegane Kokosnuss Crème brûlée 7,60 €
- ☞ „Tarte fine aux pommes“ (*dünne, frisch gebackene Apfeltarte*) mit Honigglasur und Tahiti Vanille Eis 12,90 €

Unser Champagnersorbet ⁽¹⁾ – Portion 8,00 €

(hergestellt nach Art einer Champagner Eiscreme)

~~~

### **Unsere Empfehlung zum Dessert 0,1l 8,00 €**

2017 Carmes de Rieussec, Bordeaux-Sauternes  
*Edelsüßer Wein mit Noten von Akazienhonig; konzentriert und vollmundig*

~~~

Das einzig Wahre zu Schokolade und Dessert 5cl 6,40 €

2000 Banyuls Grand Cru „Cuvée Christian Reynal
Cave de l'Abbe – Languedoc-Rousillon/Frankreich

~~~

### **Sekt und Sorbet <sup>(1)</sup> - Portion 7,50 €**

*(Kalamansi- Sorbet aufgegossen mit Sekt)*

## Eis

- ☞ Tahiti- Vanille
- ☞ Italienische Haselnuss
- ☞ Weiße Mandel
- ☞ Dunkle Bio- Schokolade
- ☞ Wiener Kaffee
- ☞ Erdbeer- Joghurt
- ☞ Stracciatella (*mit italienischer Stracciatella- Fettglasur*)

## Sorbet

- ☞ Kalamansi (*Ur-Zitrone*)
- ☞ Frozen Joghurt

**Stellen Sie sich Ihr Eis oder Ihr Sorbet selbst zusammen  
je 1 Kugel 2,00 €**

## Soßen und Beilagen zum Eis

- ☞ Geschlagene Sahne 1,10 €
- ☞ Eierlikör 2,20 €
- ☞ Amaretto oder Kaffeelikör 2,00 €

**Unsere Eis und Sorbets sind alle handwerklich hausgemacht und  
können in Vorratsbechern für zu Hause erworben werden.**

**450 ml 7,00 € / 8,00 €**