

# VORSPESIEN

(starters)

Herbstlicher Blattsalat

Joghurtdressing, Nordseekrabben

(autumn leaf salad, yoghurt dressing, north sea shrimp)

16 €

Caprese, Orangen

Tomaten, Büffelmozzarella, Balsamico - Orangendressing

(tomato, buffalo mozzarella cheese, balsamic - orange dressing)

13 €

Rote Bete Carpaccio

Meerrettichmarinade

(beet root carpaccio, horse-radish marinade)

mit Garnelen 9 € / 15 €

with prawns

# Suppen

(soups)

Geflügelessenz

Pistaziennocken

(chicken consommé, pistachio dumplings)

9 €

Maronensuppe

Pflaumen, Speck

(chestnut cream soup, plums, bacon)

9 €

# Hauptgänge

(main courses)

Vierländer Entenbrust, rosa gebraten (“vierländer” duck breast, pink roasted)	26 €
Heimische Rinderbacken, geschmort (regional beef cheeks, braised)	24 €
Heimisches Flanksteak, gebraten (native flank steak)	27 €
Durocschwein, Kottelet (duroc pork, chop)	23 €
Reinerbecker Saibling, gebraten (roasted char)	24 €
Kabeljaufilet pochiert (cod, poached)	25 €
Gemüselasagne (vegetable lasagne)	16 €

Alle Hauptgänge werden serviert mit frischen Tagesbeilagen vom Marienhof  
(All main courses are served with fresh daily side dishes from the “Marienhof”)

# Klassiker

(classics)

Carpaccio vom Weideochsen  
Walnusskerne, Parmesanblätter  
(beef carpaccio, walnut, parmesan)

16 €

Penne Arrabiata  
geschmolzene Tomaten  
(penne arrabiata, melted tomatoes)  
(starter 1 € / main course 15 €)

Vorspeise 10 € / Hauptgang 15 €

Wiener Schnitzel  
lauwarmer Kartoffel - Specksalat, Preiselbeeren  
("Wiener Schnitzel", potato - bacon salad, cranberries)

24 €

# Dessert

(dessert)

Schokoladentörtchen, warm

Honigfeigen

(warm chocolate cake, honey-figs)

11 €

Orangensüppchen

Kaffee - Kardamomeis

(orange soup, coffee - cardamom ice-cream)

9 €

Zwetschgenröster, Pralinenschaum

(plum compote, praline espuma)

11 €

Käseauswahl Schlosskeller

Feigensenf

(selection of cheese, fig mustard)

13 €

# Menu

Ackersalat, gerücherte Gänsebrust (13 €)  
(lamb lettuce, smoked goose breast)

\* \* \*

Gänseessenz (9 €)  
(goose consommé)

\* \* \*

Gänsebrust, Keule, Rotkohl, Kartoffelklösse (27 €)  
(goose breast, leg, red cabbage, potato dumplings)

\* \* \*

Lebkuchenmousse, weiße Glühweincreme (10 €)  
(ginger bread mousse, white mulled wine cream)

55 €