

Vorspeisen / Appetizers

<i>„Schloss Caprese“ - Burrata & Tomate, Basilikum</i>	14,00 €
<i>„Castle Caprese“ - Burrata & Tomato, Basil</i>	
<i>Carpaccio vom Weideochsen, Walnusskerne, Parmesan</i>	16,00 €
<i>Carpaccio of Beef, Walnuts, Parmesan</i>	
<i>Caesar Salat, Poularde, Croûtons, Parmesan</i>	14,00 €
<i>Caesar Salad, Poularde, Croûtons, Parmesan</i>	
<i>Salatvariation, Sautierte Pilze, Pochierte Birne, Roquefort</i>	14,00 €
<i>Mixed Salad, Sautéed Mushrooms, Poched Pear, Roquefort</i>	
<i>Vitello Tonnato (Kalbfleisch, Thunfischsauce, Kapern)</i>	15,00 €
<i>Veal Slices, Tuna Sauce, Capers</i>	
<i>5 Sautierte Kräuter - Garnelen, Crostini, Knoblauch</i>	16,50 €
<i>Salatbouquet</i>	
<i>5 Sautéed Herbs Prawns, Crostini, Garlic, Salad Bouquet</i>	

Suppen / Soups

<i>Ochsenschwanzessenz, Wurzelgemüse</i>	10,00 €
<i>Oxtail Consommé, Root Vegetables</i>	
<i>Schaumsuppe vom Atlantikhummer, Cognac</i>	11,00 €
<i>Lobster Cream Soup, Cognac</i>	
<i>Tomatencrèmesuppe, Blätterteigstange, Rucolastroh</i>	9,00 €
<i>Tomato Cream Soup, Puff Pastry, Rocket Salad Straw</i>	

Nudelgerichte / Pasta

<i>Tagliatelle, Pinienkerne, Rucola, Tomatenconcassée</i>	<i>17,00 €</i>
<i>Tagliatelle, Pine Nuts, Rocket Salad, Tomato Concassée</i>	
<i>Frischkäse Ravioli, Brokkoli, Ochsenbackenragoût</i>	<i>21,00 €</i>
<i>Fresh Cheese Ravioli, Broccoli, Ox Cheek Ragoût</i>	

Hauptgänge / Main Courses

<i>Gebratenes Doradenfilet, Parmesanrisotto</i>	<i>26,00 €</i>
<i>Ofentomaten, Rucola, Beurre Blanc</i>	
<i>Giltthead Bream Filet, Parmesan Risotto</i>	
<i>Oven Tomatoes, Rocket Salad, Beurre Blanc</i>	
<i>Geschmorte Lammhaxe</i>	<i>28,00 €</i>
<i>Bohnengemüse, Pastinakenmousseline</i>	
<i>Braised Leg of Lamb, Bean Vegetable, Parsnip Mousseline</i>	
<i>Wiener Schnitzel, Kartoffel-Gurken-Specksalat</i>	<i>25,00 €</i>
<i>Preiselbeeren</i>	
<i>Wiener Schnitzel, Potato-Cucumber-Bacon Salad, Cranberries</i>	

Käse / Cheese

Französische Käseauswahl mit Feigensenf 14,00 €
Assorted French Cheeses with Fig Mustard

Desserts

Crème Brûlée mit Passionsfruchtsorbet 11,00 €
Crème Brûlée with Passion Fruit Sorbet

Wacholder & Gin, Kuchen, Zitrusragoût, Basilikumsorbet 13,00 €
Juniper & Gin, Cake, Citrus Ragoût, Basil Sorbet

Bananensplit mit Vanilleeis, Schokoladensauce und Krokant 12,00 €
Banana Split with Vanilla Ice-cream
Chocolate Sauce and Brittle

Sorbetvariation 10,00 €

Inklusivpreise

„Münchhausen Schlosskeller“

Vom Grill / Of the Grill

<i>Rumpsteak</i>	<i>(Entrecôte)</i>	<i>29,00 €</i>
<i>Rinderfiletsteak</i>	<i>(Filet Steak)</i>	<i>37,00 €</i>
<i>Maispouardenbrust</i>	<i>(Maize Poularde)</i>	<i>26,00 €</i>
<i>Lachsschnitte</i>	<i>(Salmon)</i>	<i>28,00 €</i>
<i>Chateaubriand</i>	<i>(für 2 Personen / for 2 Persons)</i>	<i>89,00 €</i>

Zur Wahl dazu / Your choice of:

Pfeffersauce, Sauce Béarnaise, Rotweinjus oder Kräuterbutter
Pepper Sauce, Sauce Béarnaise, Redwine Jus or Herb Butter

Ratatouille, Blattspinat, Brokkoli oder Bohnengemüse
Ratatouille, Leaf Spinach, Broccoli or Bean Vegetable

Gratinkartoffeln, Pommes Frites oder Pastinakenmousseline
Pommes Gratin, French Fries or Parsnip Mousseline