

Schlosskeller Klassiker / Classic Castle Dishes

	Euro
Caesar Salat, Parmesan, Croûtons	11
Caesar Salad, Parmesan Cheese, Croûtons mit Poularde / with Poularde	16
mit 3 Garnelen / with 3 Prawns	19
Wiener Schnitzel, Kartoffel-Gurken-Specksalat, Preiselbeeren	27
Wiener Schnitzel, Potato-Cucumber-Bacon Salad, Cranberries	
Geschmorte Ochsenbäckchen, Röstgemüse, Birnenchutney, Süßkartoffelpüree	28
Braised Ox Cheek, Roasted Vegetables, Pear Chutney, Sweet Potato Mash	
Kalbskotelett, gebackene Austernpilze, Bohnen, Kartoffelgratin, Madeirajus	38
Veal Chop, Baked Oyster Mushrooms, Beans, Gratinated Potatoes, Madeira Jus	
Penne all'Arrabbiata, Tomate, Chili, Knoblauch	17
Penne all'Arrabbiata, Tomato, Chili, Garlic	
Clubsandwich, Pommes Frites	21
Clubsandwich, French Fries	
Rote Currywurst, Pommes Frites	15
Red "Currywurst", French Fries	

Vorspeisen & Suppen / Starters & Soups

Carpaccio vom Weideochsen, Walnusskerne, Parmesanblätter	17
Carpaccio of Beef, Walnuts, Parmesan Cheese	
Karamellisierter Ziegenkäse, Rote Bete, Honig dressing, Salatbouquet	16
Karamelized Goat Cheese, Red Beet, Honey Dressing, Salad Bouquet	
Marinierter Kalbsrücken, gepickelte rote Paprika, Kapern, Parmesancrostini	16
Marinated Saddle of Veal, Red Bell Pepper, Capers, Parmesan Crostini	
Crémige Tomatensuppe, Rucolastrof	10
Creamy Tomato Soup, Rocket Salad Straw	
Kürbis-Ingwersuppe mit Stremellachs	12
Pumpkin - Ginger Soup with 'Stremel' Salmon	
Wildkraftbrühe mit Gemüse, Preiselbeercrêpes	13
Venison Essence, Vegetable, Cranberry Crêpes	

Hauptgänge / Main Courses

Hausgemachte Nudeln „Carbonara“	19
Homemade Noodles 'Carbonara'	
Gebratenes Zanderfilet, Rahmsauerkraut, Schnittlauch-Kartoffeln, Rieslingsauce	28
Pan-Fried Pike-Perch, Creamy Sauerkraut, Chive - Potatoes, Riesling Sauce	
Seesaibling, Erbsencreme, Pommes Parisienne, Safranschaum	29
Artic Char, Pea Crème, Pommes Parisienne, Saffron Foam	
Rinderfilet, Romanesco, Pilzrisotto, Burgunderjus	39
Filet of Beef, Romanesco, Mushroom Risotto, Burgundy Sauce	

Herbstzeit / Autumn Season

Gebratener Blumenkohl, Karottencreme, Quinoa, Ziegenkäse	18
Pan-Fried Cauliflower, Carrot Crème, Quinoa, Goat Cheese	
Serviettenknödel, kleines Wildragoût, Brokkoli, gebratene Pilze	ZWG 18 / HG 27
Bread Dumplings, Small Venison Ragoût, Broccoli, Sautéed Mushrooms	
Hirschrücken unter der Nusskruste, Pastinakenpüree, Lauch, Schupfnudeln	34
Deer Saddle with Nut Crust, Parsnip Purée, Leek, 'Schupf Noodles'	

Desserts / Sweets

Kaiserschmarrn, Zwetschgenröster, Tonkabohneneis	14
'Kaiserschmarrn', Roasted Plum Chutney, Tonka Bean Ice-cream	
Vanille Crème Brûlée, Brombeersorbet	12
Vanilla Crème Brûlée, Blackberry Sorbet	
Sorbet Trilogie mit Früchten	12
Käseauswahl „Schlosskeller Münchhausen“ Feigensenf, Walnuüssen	15
Selection of Cheese, Fig Mustard, Walnuts	

Inklusivpreise