

Unsere Jahreszeiten - Empfehlungen

Vorspeise & Suppe / Starter & Soup

Euro

Zucchini - Kiwi Carpaccio

Gepickelte Schalotten / Crème Fraîche / kalt geräucherter Lachs / Queller

17,00

Zucchini - Kiwi Carpaccio / Pickled Scallions / Crème Fraîche

Cold Smoked Salmon / Passe-Pierre

Gazpacho

Peperonata / knusprige Garnele / Olivenerde / Gurkenröllchen / Melone

19,00

Cold Vegetable Soup / Bell Pepper Relish / Crispy Prawns / Olive Crumble / Cucumber / Melon

Zwischengänge & Hauptgänge Intermediate Courses & Main Dishes

Gebackenes Kräuter-Ei

Crèmespinat / Sommertrüffel / Kartoffel - Merrettichpüree

ZG 18,00

Baked Herb Egg / Creamy Spinach / Summer Truffle / Mashed Potato - Horseradish

Im Ofen garte Aubergine

Koriander / Limette / Ingwerperlen / Paprika

ZG 16,00

Oven Braised Eggplant / Coriander / Lime / Ginger Pearls / Pepper

Gebratener Seeteufel im Pancettamantel

Fischjus / gebrannter Lauch / Karottencreme / Kartoffelkugeln

HG 39,00

Pan-Fried Monkfish / Pancetta Coating / Fish Jus / Smoked Leek / Carrot Crème / Potato Pearls

Kalbsfilet

Portweinjus / Erbsencreme / glazierte Mini Bete / Kräuterseitling

HG 39,00

Filet of Veal / Port Jus / Pea Cream / Glazed Mini Beetroot / Oyster Mushroom

Desserts / Desserts

Variation von Waldbeeren

Himbeermousse / Marinierte Brombeeren / Joghurteis / Beeren Crumble

14,00

Medley of Wild Berries / Raspberry Mousse / Marinated Black Berries

Yogurt Ice-cream / Berry Crumble

Pfirsich Tiramisú

Limettensorbet / karamellisierte Nüsse

13,00

Peach Tiramisú / Lime Sorbet / Caramelized Nuts

Schlosshotel Münchhausen Klassiker

Vorspeisen & Suppen / Starters & Soups

	Euro
Carpaccio vom Rind / Tomatenwürfel / Rucola / Pinienkerne / Parmesan	17,00
<i>Beef Carpaccio / Tomatoes / Rocket Salad / Pine Nuts / Parmesan</i>	
mit drei Riesengarnelen	24,00
<i>with three King Prawns</i>	
Blattsalate der Saison / Limettendressing / Nüsse / Granatapfel	14,00
<i>Leaf Salad / Lime Dressing / Nuts / Pomegranate</i>	
mit Jakobsmuscheln	22,00
<i>with Scallops</i>	
Tomatencrèmesuppe / Rucolastroh	11,00
<i>Tomato Cream Soup / Rocket Salad Straw</i>	
Rinderconsommé / Wurzelgemüse / Schnittlauch	14,00
<i>Consommé of Beef / Root Vegetables / Chives</i>	

Hauptgänge / Main Dishes

Tagliatelle / Parmesansauce / Grüner Spargel / Tomatenconcassée / Pinienkerne	24,00
<i>Tagliatelle / Parmesan Sauce / Green Asparagus / Tomato Concassée / Pine Nuts</i>	
Gebratenes Zanderfilet / Weißweinschaum / Ananaskraut	31,00
Schnittlauchkartoffeln	
<i>Pan-Fried Pike-Perch Filet / Beurre Blanc / Pineapple 'Kraut' / Chive - Potatoes</i>	
Rinderfilet & Ragoût von der Ochsenbacke	45,00
Portweinjus / Tomatenmarmelade / Selleriecrème / Brokkoli	
<i>Filet of Beef & Ragoût of Ox Cheek / Port Sauce / Jam of Tomatoes / Crème Celery / Broccoli</i>	
Geschmorte Lammhaxe / Rotweinjus / Speckbohnen	32,00
Röstzwiebel - Kartoffelpüree	
<i>Braised Lamb Knuckle / Red Wine Jus / Beans with Bacon / Roasted Onion - Mashed Potatoes</i>	
Wiener Schnitzel / Kartoffel - Gurken - Specksalat / Preiselbeeren	29,00
<i>Wiener Schnitzel / Potato - Cucumber - Bacon Salad / Cranberries</i>	
Kalbskotelett / Pilze a la crème / Spitzkohl / Kartoffel-Krapfen	38,00
<i>Veal Chop / Creamy Mushroom Sauce / Pointed Cabbage / Potato Beignets</i>	

Desserts / Desserts

Crème Brûlée

Passionsfruchtsorbet

Crème Brûlée / Passion Fruit Sorbet

12,00 €

Sorbet Trilogie

Sorbet Trilogie

12,00 €

Käse / Cheese

Käseauswahl / Feigensenf / Bananenbrot

Assorted Cheeses / Fig Mustard / Banana Bread

15,00 €

Inklusivpreise

Liebe Gäste,

*wünschen Sie eine Auskunft zu den in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten,
reichen wir Ihnen gerne unsere separate Allergikerkarte.*

Dear guests,

*please ask our service staff if you would like to have information about the allergenic ingredients,
which the meals contain.*

Weine

Euro

Weiß:

		0,25 l	0,75 l
2019	<i>Riesling Martinsthal J.D. -Alte Reben- Weingut Diefenhardt, Rheingau, Deutschland</i>	15,00	42,00
2020	<i>Sauvignon Blanc Weingut Gerhard Klein, Pfalz, Deutschland</i>	14,50	39,00
2021	<i>Weisser Burgunder Weingut Dr. von Bassermann - Jordan, Pfalz, Deutschland</i>	14,00	36,00
2021	<i>Grauer Burgunder „S“ Weingut Königswingert, Nahe, Deutschland</i>	14,00	38,00
2020	<i>Lugana I Frati Trebbiano Tenuta Ca'Dei Frati, Lombardei, Italien</i>	15,50	46,00

Rosé:

2019	<i>Rosa dei Frati Sangiovese, Barbera & Gropello Tenuta Ca'Dei Frati, Lombardei, Italien</i>	15,50	46,00
------	--	-------	-------

Rot:

2019	<i>“Les Jamelles“ - Grenache, Syrah, Mourvèdre Domaine Catherine Delaunay, Languedoc, Frankreich</i>	15,50	42,00
2019	<i>Pinot Noir vom Buntsandstein Weingut Pflüger, Pfalz, Deutschland</i>	15,50	45,00
2017	<i>Merlot Winery Slowine, Villiersdorp Cellar, Südafrika</i>	14,00	36,00
Weinschorle		0,2l	9,50