

Unsere saisonalen Empfehlungen

Vorspeise Starter

Euro

Herbstlicher Blattsalat

19,00

*Geräucherte Entenbrust / Walnussdressing / Preiselbeergel / Grapefruitfilets
Autumn Salad / Smoked Duck Breast / Walnut Dressing / Cranberry - Gel
Filets of Grapefruit*

Suppe Soup

Kürbiscrèmesuppe

14,00

*Gänsehinken / Kürbiskernöl / geröstete Kürbiskerne
Pumpkin Cream Soup / Goose Ham / Pumpkin Seed Oil / Roasted Pumpkin Seeds*

Hauptgänge Main Courses

Rosa gebratene Entenbrust

34,00

*Pflaumenjus / glasierter Chicorée / Urkarottenpüree / Kartoffelbaumkuchen
Pink Roasted Duck Breast / Plum Jus / Glazed Chicory / Mashed Carrots
Potato Layer Cake*

Geschmorte Gänsekeule

45,00

*Portweinjus / Rotkohl / karamellisierte Maronen / Kartoffelklöße
Braised Goose Leg / Port Jus / Red Cabbage / Caramelised Chestnuts
Potato Dumplings*

Unsere Jahreszeiten - Empfehlungen

Vorspeisen & Suppe / Starters & Soup

	Euro
Schwertfisch nach Matjes Art mit roter Bete gebeizt	19,00
<i>Gewürzgurkensud / Apfel - Rote Bete Tatar / gelbe Bete / Friséesalat</i> <i>Swordfish 'Matjes Style' marinated with Beetroot / Cucumber Brew / Apple - Beetroot Tartar</i> <i>Yellow Beet / Frisée</i>	
Duett vom Blumenkohl	17,00
<i>Orangengel / gehobelte Champignons / geröstete Cashewkerne</i> <i>Cauliflower Duo / Orange - Gel / Shaved Mushrooms / Roasted Cashews</i>	
Tomatenessenz	14,00
<i>Tortellini mit Tomaten - Frischkäse Füllung / Petersilienflan / Kräuteröl</i> <i>Tomato Essence / Tortellini with Tomato & Cream Cheese / Parsley Flan / Herb Oil</i>	

Zwischengänge & Hauptgänge

Intermediate & Main Courses

Kürbisgnocchi	ZG 18,00
<i>Parmesanschaum / gepickelter Kürbis / Herbsttrompeten / Frühlingslauch</i> <i>Pumpkin Gnocchi / Parmesan Foam / Pickled Pumpkin / Black Chanterelles / Spring Onion</i>	
Gebratene Jakobsmuscheln	ZG 24,00
<i>Forellenkaviar / Avocado - Escabeche / geschmorte Paprika / Mais</i> <i>Roasted Scallops / Trout Caviar / Avocado - Escabeche / Stewed Pepper / Corn</i>	
Gedämpfter Steinbutt	HG 39,00
<i>Zitronen - Beurre Blanc / Lauchöl / schwarzes Risotto / Flower Sprouts</i> <i>Stewed Turbot / Lemon - Beurre Blanc / Leek - Oil / Black Risotto / Flower Sprouts</i>	
Geschmortes Iberico Bäckchen	HG 32,00
<i>Serrano - Crunch / Rotwein Feigen / Romanesco / Blumenkohlpüree</i> <i>Braised Iberico Cheekies / Serrano Crunch / Red Wine Figs / Romanesco / Mashed Cauliflower</i>	

Desserts / Desserts

Variation vom Kürbis	15,00
<i>Kürbisgel / eingelegter Kürbis / Buttermilch - Eis / Baiser</i> <i>Variation of Pumpkin / Pumpkin-Gel / Pickled Pumpkin / Buttermilk Ice-cream / Meringue</i>	
Weißer Schokoladenbrownie	14,00
<i>Toffeesauce / Karamellpopcorn / weißes Schokoladeneis / Physalis</i> <i>White Chocolate Brownie / Toffee sauce / Caramelised Popcorn / White Chocolate Ice-cream</i> <i>Physalis</i>	

Schlosshotel Münchhausen Klassiker

Vorspeisen & Suppen / Starters & Soups

	Euro
<i>Carpaccio vom Rind / Tomatenwürfel / Rucola / Pinienkerne / Parmesan</i>	19,00
<i>Beef Carpaccio / Tomatoes / Rocket Salad / Pine Nuts / Parmesan</i>	
<i>mit drei Riesengarnelen</i>	24,00
<i>with three King Prawns</i>	
<i>Blattsalate der Saison / Limettendressing / Nüsse / Granatapfel</i>	14,00
<i>Leaf Salad / Lime Dressing / Nuts / Pomegranate</i>	
<i>mit Jakobsmuscheln</i>	22,00
<i>with Scallops</i>	
<i>Tomatencrèmesuppe / Rucolastroh</i>	11,00
<i>Tomato Cream Soup / Rocket Salad Straw</i>	
<i>Rinderconsommé / Wurzelgemüse / Schnittlauch</i>	14,00
<i>Consommé of Beef / Root Vegetables / Chives</i>	

Hauptgänge / Main Dishes

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

Desserts / Desserts

Crème Brûlée

Passionsfruchtsorbet

Crème Brûlée / Passion Fruit Sorbet

13,00 €

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	44,00
2021	<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	38,00
2021	<i>Grauer Burgunder „S“ Weingut Königswingert / Nahe, Deutschland</i>	14,50	39,00
2019	<i>Grüner Veltliner Weingut Meinklang / Burgenland, Österreich</i>	14,50	39,00
2021	<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:

2020	<i>Pinot Noir vom Buntsandstein Weingut Pflüger / Pfalz, Deutschland</i>	15,50	45,00
2019	<i>“Les Jamelles“ - Grenache, Syrah, Mourvèdre Domaine Catherine Delaunay / Languedoc, Frankreich</i>	15,00	42,00
2018	<i>Carnuntum Cuvée - Zweigelt, Blaufränkisch & Merlot Weingut Gerhard Markowitsch / Carnuntum, Österreich</i>	14,50	38,00
2019	<i>Merlot Winery Slowine, Villiersdorp Cellar / Südafrika</i>	14,00	36,00
2021	<i>„LZ“ - Tempranillo, Garnacha & Mazuelo Bodegas Lanzaga Rioja / Spanien</i>	15,00	44,00

Weinschorle 9,50