

## Vorspeisen Starters

Euro

<b>Kürbisvariation</b>	17,00
<i>Frischkäse / Apfel / Haselnuss</i> <i>Variation of Pumpkin / Cream Cheese / Apple / Hazelnut</i>	
<b>Entenleberparfait</b>	18,00
<i>Portweingeleee / Mini - Kräuterseitlinge / Feldsalat / Schokoladenbiskuit / Quittengel</i> <i>Duck Liver Parfait / Port Jelly / Mini - King Oyster Mushrooms / Lamb's Lettuce</i> <i>Chocolate Biscuit / Quince Gel</i>	
<b>Lachs Mosaik</b>	18,00
<i>Crème Fraîche / eingelegte Gurke / Roter Blattsenf / Pumpernickel</i> <i>Salmon 'Mosaik' / Crème Fraîche / Pickled Cucumber / Red Mustard / Pumpernickel</i>	

## Suppen Soups

<b>Kürbis - Ingwersuppe</b>	13,00
<i>Kürbiskernöl / geröstete Kürbiskerne</i> <i>Pumpkin - Ginger Soup / Pumpkin Seed Oil / Roasted Pumpkin Seeds</i>	
<b>Pilzessenz</b>	14,00
<i>Korianderöl / eingelegte Pilze / Wurzelgemüse</i> <i>Mushroom Essence / Coriander Oil / Pickled Mushrooms / Root Vegetables</i>	

## Zwischengänge Intermediate Courses

<b>Gebratener Kaisergranat</b>	28,00
<i>Krustentierschaum / Chorizo / gebrannter Lauch / Fregola Sarda</i> <i>Roasted Langoustine / Crustacean Foam / Chorizo / Flamed Leek / Fregola Sarda</i>	
<b>Ravioli mit Pecorino- und Feigen Füllung</b>	24,00
<i>Kräuterschaum / geschmorter Radicchio / gebeiztes Eigelb</i> <i>Ravioli stuffed with Pecorino and Figs / Herb Foam / Braised Red Endive</i> <i>Marinated Egg Yolk</i>	
<b>Gebratene Brust vom Stubenküken</b>	21,00
<i>Jus / Birne - Steckrübenragoût / Kartoffelchip</i> <i>Roasted Breast of Spring Chicken / Jus / Pear - Turnip Ragoût / Potato Chip</i>	

## Hauptgänge Main Courses

Euro

<b>Rote Bete Steak</b>	26,00
<i>Schalotten - Gemüsejus / wilder Brokkoli / gegrillter Kräuterseitling Kartoffel - Meerrettichpüree Red Beetroot Steak / Scallion - Vegetable Jus / Wild Broccoli / Grilled King Oyster Mushroom Potato - Horseradish Puree</i>	
<b>Pochierter Kabeljau</b>	29,00
<i>Rauchschaum / Iberico Schinken / Graupenrisotto Poached Cod / Smoke Foam / Iberico Ham / Pearl Barley Risotto</i>	
<b>Rosa gebratene Entenbrust</b>	34,00
<i>Portweinjus / Wirsingroulade / Kürbispüree / Pommes Berny Pink Roasted Duck Breast / Port Sauce / Savoy Cabbage Roulade / Pumpkin Puree Potato Berny</i>	
<b>Entrecôte</b>	38,00
<i>Schwarze Knoblauchsauce / Mini-Patisson / Tomatenmarmelade / Sellerie - Nussbutterpüree Entrecôte / Black Garlic Sauce / Mini-Patisson / Tomato Jam Celery - Brown Butter Puree</i>	

## Desserts

## Desserts

<b>Mandelmousse</b>	14,00
<i>Amaretto Espuma / Mandelkuchen / eingelegte Kumquats / geröstete Mandeln Almond Mousse / Amaretto Espuma / Almond Cake / Marinated Kumquats Roasted Almonds</i>	
<b>Gewürz - Savarins</b>	14,00
<i>Rotwein - Buttereis / Quitten - Kürbiskompott Spice - Savarins / Red Wine - Butter Ice-cream / Quince - Pumpkin Compote</i>	
<b>Gefüllte Vanille - Birne</b>	14,00
<i>Mandarinensorbet / karamellisierte Nüsse Stuffed Vanilla Pear / Mandarinine Sorbet / Caramelized Nuts</i>	

*Inklusivpreise*

# 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 &amp; Ragoût von der Ochsenbacke</i>	45,00
<i>Portweinjus / Tomatenmarmelade / Selleriecrème / Brokkoli</i>	
<i>Filet of Beef &amp; 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
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 &amp; 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
2020	<i>“Les Jamelles“ - Grenache, Syrah, Mourvèdre Domaine Catherine Delaunay / Languedoc, Frankreich</i>	15,00	42,00
2018	<i>Carnuntum Cuvée - Zweigelt, Blaufränkisch &amp; Merlot Weingut Gerhard Markowitzsch / 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 &amp; Mazuelo Bodegas Lanzaga Rioja / Spanien</i>	15,00	44,00

## Weinschorle

9,50