

Unsere Jahreszeiten - Empfehlungen

Vorspeisen & Suppen / Starters & Soups

	Euro
Blumenkohl - Sandwich <i>Crème / Gehobelt / Kernölmayonnaise / Zitronengel</i> <i>Cauliflower Sandwich / Cream / Shaved / Seed Oil Mayonnaise / Lemon Jelly</i>	19,00
Vitello Tonnato 2.0 <i>Schwarzer Rettich / Kapern / Finger Limes / Miso</i> <i>Vittello Tonnato 2.0 / Black Radish / Capers / Finger Limes / Miso</i>	21,00
Geflammtes Garnelen Pescaccio <i>Stachelbeersud / Kaffir Limette / Nektarine / Kimchi Sesam</i> <i>Flamed Shrimp Pescaccio / Gooseberry Stock / Kaffir Lime / Kimchi Sesame</i>	22,00
Crèmesuppe von Pfifferlingen <i>Gebratene Pfifferlinge / Schwarzbrotcroûtons</i> <i>Creamsoup of Chanterelles / Chanterelles / Dark Bread Croûtons</i>	16,00
Geeiste Tomatenessenz <i>Bunte Tomaten / Staudensellerieeis / getrocknete Tomaten / Olivencrème</i> <i>Iced Tomato Essence / Celery / Dried Tomatoes / Olive Cream</i>	14,00
Maiscrèmesuppe <i>Speckcrumble / geräuchertes Popcorn</i> <i>Corn Cream Soup / Bacon Crumble / Smoked Popcorn</i>	14,00

Zwischengänge / Intermediate Courses

Gebackener Burrata <i>Zucchini / Tomatensugo / Anelli Siciliani / Parmesanschaum</i> <i>Baked Burrata / Zucchini / Tomato Sauce / Anelli Siciliani / Parmesan Foam</i>	24,00
Gebratene Jakobsmuschel <i>ErbSENSchaum / Junge Erbsen / Karottencrème / Mini Rote Beete</i> <i>Grilled Scallop / Pea Foam / Young Peas / Carrot Cream / Mini Beetroot</i>	27,00

Hauptgänge / Main Courses

	<i>Euro</i>
<i>Tagliatelle</i>	<i>31,00</i>
<i>Pfifferlingscrèmesauce / Lauchzwiebeln / Parmesanschaum</i>	
<i>Tagliatelle / Creamsauce of Chanterelles / Spring Onions / Parmesan Foam</i>	
<i>als Zwischengang</i>	<i>24,00</i>
<i>Intermediate Course</i>	
 <i>Dreierlei Karotte</i>	 <i>29,00</i>
<i>Hummus / Sesamjoghurt / Granatapfel / gebratene Artischockenherzen / geröstete Haselnüsse</i>	
<i>Carrot Trio / Hummus / Sesame Yoghurt / Pomegranate / Fried Artichoke Hearts</i>	
<i>Roasted Hazelnuts</i>	
 <i>Rosa Entenbrust</i>	 <i>34,00</i>
<i>Portweinjus / Ananas - Chili Chutney / Reiskissen / Rotes Bohnenpüree</i>	
<i>Pink Roasted Duck Breast / Port Jus / Pineapple - Chili Chutney / Rice / Red Beans</i>	
 <i>Knurrhahnfilet</i>	 <i>35,00</i>
<i>Dillschaum / Auberginenpüree / Violetter Blumenkohl / Gurken-Kaviar / Fondant Kartoffeln</i>	
<i>Sauteéd Gurnard / Dill Foam / Eggplant Mash / Violet Cauliflower / Cucumber-Caviar</i>	
<i>Fondant Potatoes</i>	
 <i>Rosa Kotelett vom Duroc</i>	 <i>39,00</i>
<i>Jus / Knoblauchpüree / Sellerierolle / Serrano Schinken / Paprika Drops</i>	
<i>Pink Duroc Chop / Jus / Garlic Mash / Celery Role / Serrano Ham / Bell Pepper Drops</i>	
 <i>Rosa gebratenes Entrecôte</i>	 <i>41,00</i>
<i>Portweinjus / Pfifferlinge / Wilder Brokkoli / Selleriecrème</i>	
<i>Pink Roasted Entrecôte / Port Jus / Chanterelles / Wild Broccoli / Celery Cream</i>	
 <i>Halber Atlantik Hummer</i>	 <i>52,00</i>
<i>Krustentierjus / Fenchelpüree / Steinpilz Cannelloni / Cantaloupe Melone</i>	
<i>Half Atlantic Lobster / Crustacean Fond / Fennel Mash / Cep Cannelloni / Cantaloupe Melon</i>	
 <i>Gebratenes Lachsfilet</i>	 <i>36,00</i>
<i>Weißweinschaum / Pfifferlinge à la crème / Romanesco / Fregola Sarda</i>	
<i>Fried fillet of Salmon / White Wine Foam / Cream of Chanterelles / Romanesco / Fregola Sarda</i>	

Schlosshotel Münchhausen Klassiker

Vorspeisen & Suppen / Starters & Soups

	<i>Euro</i>
<i>Carpaccio vom Rind</i>	
<i>Tomatenwürfel / Rucola / Pinienkerne / Parmesan</i>	21,00
<i>Beef Carpaccio / Tomato Cubes / Rocket Salad / Pine Nuts / Parmesan</i>	
<i>mit drei Riesengarnelen</i>	30,00
<i>with three King Prawns</i>	
<i>Blattsalate der Saison</i>	
<i>Limettendressing / Nüsse / Granatapfel</i>	17,00
<i>Leaf Salad / Lime Dressing / Nuts / Pomegranate</i>	
<i>mit Jakobsmuscheln</i>	26,00
<i>with Scallops</i>	
<i>mit drei Riesengarnelen</i>	26,00
<i>with three King Prawns</i>	
<i>Tomatencrèmesuppe</i>	12,00
<i>Parmesan cracker</i>	
<i>Tomato Cream Soup / Parmesan Cracker</i>	
<i>Rinderconsommé</i>	14,00
<i>Eierstich / Wurzelgemüse / Schnittlauch</i>	
<i>Consommé of Beef / Egg Custard / Root Vegetable / Chives</i>	
<i>Bouillabaisse „Classic“ Zwischengang</i>	19,00
<i>Wolfsbarsch / Jakobsmuschel / Garnele</i>	
<i>Crostini / Sauce Rouille</i>	
<i>Bouillabaisse „Classic“ / Sea Bass / Scallop / Prawn</i>	
<i>Crostini / Sauce Rouille</i>	

Hauptgänge / Main Dishes

	Euro
<i>Tagliatelle</i>	
<i>Parmesanschaum / Grüner Spargel / Tomatenconcassée / Pinienkerne</i>	27,00
<i>Tagliatelle / Parmesan Foam / Green Asparagus / Tomato Concassée / Pine Nuts</i>	
als Zwischengang	21,00
<i>Intermediate Course</i>	
zusätzlich mit drei Garnelen	9,00
<i>additional with three Prawns</i>	
<i>Gebratenes Zanderfilet</i>	35,00
<i>Weißweinschaum / Süß-saurer Spitzkohl / Schnittlauchkartoffeln</i>	
<i>Pan-Fried Pike-Perch Filet / Beurre Blanc / Sweet-Sour Pointed Cabbage / Chive - Potatoes</i>	
<i>Geschmorte Kalbsschulter</i>	35,00
<i>Jus / Gebackene Speckbohnen / Balsamico Zwiebeln / Getrüffeltes Kartoffelpüree</i>	
<i>Braised Veal Shoulder / Sauce / Fried Beans with Bacon / Balsamic Onions</i>	
<i>Truffled Mashed Potatoes</i>	
<i>Wiener Schnitzel</i>	35,00
<i>Kartoffel - Gurken - Specksalat / Preiselbeeren / Zitrone</i>	
<i>“Wiener Schnitzel“ / Potato - Cucumber - Bacon Salad / Cranberries / Lemon</i>	
<i>Bouillabaisse „Classic“</i>	35,00
<i>Wolfsbarsch / Jakobsmuschel / Garnele</i>	
<i>Crostini / Sauce Rouille</i>	
<i>Bouillabaisse “Classic” / Sea Bass / Scallop / Prawn</i>	
<i>Crostini / Sauce Rouille</i>	

Desserts / Desserts

Euro

15,00

Mousse au Chocolat

Eingelegte Aprikosen / Rosmarin Crumble / Aprikosen - Ricotta Eis

Mousse au Chocolate / Marinated Apricots / Rosemary Crumble / Apricot - Ricotta Ice-cream

Brombeer - Panna Cotta

14,00

Kokos Ganache / Rote Beete Sponge / Mangosorbet / Pistazie

Blackberry - Panna Cotta / Coconut Ganache / Beetroot Sponge / Mango Sorbet / Pistachio

Crème Brûlée

15,00

Ananas Sorbet

Crème Brûlée / Pineapple Sorbet

Sorbet Trilogie

14,00

Piña Colada / Cantaloupe Melone / Himbeer - Minze

Sorbet Trilogie / Piña Colada / Cantaloupe Melon / Raspberry - Mint

Käseauswahl / Feigensenf / Bananenbrot

17,00

Assorted Cheeses / Fig Mustard / Banana Bread

Inklusivpreise

Liebe Gäste,

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

Dear Guest,

*Would you like to have more information on allergens in our food?
Please ask our service staff for a detailed list.*