

Salate und Vorspeisen

Frischer Salatteller aus dem Schlossgarten
nach Tagesangebot

4,20 €

Große Salatplatte quer Beet
wahlweise für Sie nach Wunsch mit:

Rauchlachsrosen

oder

Gebratener Hähnchenbrust in Soja-Sauce

oder

Sautierten Rinder- oder Schweinefiletstreifen

8,80 €

Selbstverständlich gern auch „ohne alles“, rein vegetarisch

6,50 €

Hausgemachte Antipasti – Variation

6,80 €

Bruscetta-Mix

4,30 €

Carpaccio vom Rinderfilet
mit gezupfter Rauke, Parmesanspäne und Olivenöl

7,70 €

Suppen

Essenz von frischen Romanatomen
vollendet mit Grießklößchen
und feinem Gemüse

4,20 €

Karotten-Ingwersuppe
mit Black-Tiger-Garnele

4,80 €

Vegetarische Gerichte

Kräutercrepes mit knackigem Gemüse
Frischkäse-Dip und Salatbukett

7,90 €

Zucchinischiffchen und Ratatouille
mit Mozzarella beladen und überbacken,
an fruchtiger Tomatensauce

als Vorspeise mit Baguettebrot

8,20 €

oder

als Hauptgericht mit Tagliatelle

9,10 €

Fischgerichte

Sautierte Riesengarnelen
an gebackenen Risottonocken,
geschmolzenen Kirschtomaten und Pestoschaum

12,80 €

Wermsdorfer Zanderfilet – kross gebraten
serviert mit feiner Rieslingsauce, Röschenbukett
und Kartoffel-Lauchgratin

11,80 €

Fisch-Trio en papilote
mit Wurzelgemüse in Safransud und Farfalle

12,90 €

Fleischgerichte

Medaillon vom Püchauer Landschwein
auf cremigen Zuchtchampignons, Gemüseallerlei
und gebackenen Semmelknödel-Törtchen

9,80 €

Saftig gebratenes Perlhuhnbrüstchen
mit Schinken und Käse aus Parma
dazu frische Zucchiniblüten in Schnittlauchsauce und gelber Reis

12,80 €

Weidelamm-Rückenfilet aus der Dahleener Heide
unter der Kräuterkruste rosa gebraten, Rosmarinjus,
zweierlei Zucchini mit Grilltomate und gefüllter Kartoffel

14,80 €

Gegrilltes Filetsteak vom Angusrind
Schalottenjus, Romaneskoröschen und
hausgemachten Herzoginkartoffeln

15,90 €

Dessert und Käse

Dessertteller „Kavalierhaus“
Ein Potpourri süßer Leckereien

5,10 €

Mille feuille
von fruchtigem Parfait und Schokoladenblättchen

5,60 €

Mousse au chocolate
auf Orangen-Grand-Manier-Carpaccio

5,40 €

Panna Cotta
mit Cassis-Sauce und karamellisierten Früchten der Saison

4,80 €

Aus der Region

Falkenhainer Quarkkeulchen
mit Apfel-Minzkonfit

3,20 €

Milder Zeigenfrisch- und Weichkäse aus Falkenhain
serviert mit Trauben und Nüssen

6,20 €

Unsere Menü-Empfehlung für Sie:

Salat-Potpourri
Eine Auswahl aus unseren Vorspeisen

*

Wermsdorfer Zanderfilet-kross gebraten
an Rieslingsauce, Röschenbukett
und Kartoffel-Lauchgratin

*

Dessertteller „Kavalierhaus“

3-Gänge 21,80 €

Essenz von frischen Romanatomaten
mit Grießklößchen und feinem Gemüse

*

Weidelamm – Rückenfilet
unter der Kräuterkruste rosa gebraten,
Rosmarinjus, zweierlei Zucchini
mit Grilltomate und gefüllter Kartoffel

oder

Gegrilltes Filetsteak
auf Schalottenjus, Romaneskoröschen
und Herzoginkartoffeln

*

Panna Cotta
mit Cassis-Ssauce und saisonalen Früchten der Saison

3-Gänge 22,50 €