

## Winterliches aus der Schloßküche



Winterliche Blattsalate  
mit gratiniertem Ziegenfrischkäse und Traubenkernöl  
5,80 €

Grapefruchtsalat mit rosa Pfeffer  
umlegt mit dreierlei luftgetrocknetem Schinken  
6,90 €

### Suppen

Französische Zwiebelsuppe  
mit Käsecrouton  
4,20 €

Deftige Rinderboullion  
mit ganzem Gemüse, Klößchen und Eierstich  
4,20 €

Deftige Kartoffelsuppe „nach Art des Hauses“  
mit Streifen vom Kassler aus dem Wachholderrauch  
Terrine 5,60 €

## **Für den kleinen Hunger, einfach und deftig**

Feines, hausgemachtes Würzfleisch von der Pute  
mit Champignons, Zitrone, Käse überbacken und Baguette  
5,80 €



## **Fischgerichte**

Frische Teichforelle aus Machern  
in Butter gebraten, mit Zitrone, Kräuterkartoffeln  
und einem gemischten Blattsalat serviert  
13,80 €

Zanderfilet auf der Haut gebraten  
auf Rahmkraut mit Senfbuttersauce und Salzkartoffeln  
13,80 €

## **Gefiedertes und Wildes aus Topf und Pfanne**

Medaillons vom Schweinefilet  
an Pfeffer – Cognacrahm  
mit Thymiankartoffeln und grünen Bohnen  
12,90 €

Hirsch – Edelmulasch mit frischen Pilzen  
serviert mit Preiselbeer-Kroketten  
12,50 €

Scheiben vom Kassler auf Sauerkraut  
und Oliven – Stampfkartoffeln  
10,20 €

Feine Tagliatelle an leichter Currysahne mit Zuckerschoten  
und gebratenen Hähnchenbruststreifen in Sesamöl  
9,80 €



## **Unsere Klassiker**

Paniertes Schweineschnitzel  
in Butter gebraten, Gemüse - Potpourri und frittierten Kartoffelstäbchen  
10,20 €

Gefüllte Rinderroulade nach Hausfrauen Art  
Apfel-Rotkohl und Kartoffelklöße mit Schmelze  
11,20 €

## **Dessert und Käse**

Hausgemachte Quarkkeulchen  
an Apfelpüree und Sahne  
4,50 €

Vanilleeis mit heißen Himbeeren  
5,20 €

Warme Marillenknödel auf Vanilleschaum  
und Bratapfeleis  
6,40 €

Falkenhainer Weich- und Frischkäse  
mit Trauben, Nüssen sowie Butter und Brot  
6,80 €

