

Vorspeisen

Wildkräutersalat (V) **7,50 €**

Nusschip / Wildkräuter / Mädesüß - Vinaigrette

Carpaccio von der Beete (V) **11,50 €**

Himbeer / Rucola / Ziegenkäse

Tatar vom Rind **14,50 €**

Pochiertes Ei / Röstbrot

als Hauptgang

20,50 €

Suppen

Geschäumter Fond von Weißfischen **9,50 €**

Bachkresseöl / Weißwurst

Tomaten- Essenz **9,50 €**

Schwammerl / Minze / Staudensellerie

Vegetarisch

Geschmorte Kugel - Zucchini **14,50 €**

Gerstengraupen / Tomatensud / Senfsalat

Buchweizen - Risotto **15,50 €**

Kartoffelfond / geräucherter Käse / Löwenzahn / Haselnuss



Hauptgänge

Fisch

Störfilet (V) **23,50 €**
Knollencreme / Pumpernickel / Spinat & Cranberries

Fleisch

Schäufele vom Susländer Schwein **20,50 €**
Kartoffelpüree / 8 Kräuter / Karotte

Marinierte Perlhuhnbrust **21,50 €**
Granny Smith - Gel / 2 er lei vom Erdapfel

Sidecut - Steak vom Rind **25,50 €**
Schalottenchutney / Bohne / Speck / Selleriestampf

Wiener Schnitzel vom Deutschen Mastkalb **19,50 €**
Kartoffel / Preiselbeeren / Salat

Fleisch für 2 Personen

Chateau Briand vom Rinderfilet **36,00 €**
Holunder - Kräuterkruste / Bernaise / Grüner Spargel / Kartoffelgratin



Desserts

Waldbeerblume **12,90 €**

Quark / Champagner / Knusper / Blüten

Karottenkuchen „Neu - Definiert“ **12,40 €**

Karotte / Schokolade / Haselnuss / Sauerrahm / Petersilie

Dreierlei hausgemachte Sorbets **9,50 €**



Menü Remise

42,50 €

Felder / Garten / Wiesen

Rahmsuppe von der Brennessel (V)

Schmand / Rotkrautstaub

8,50 €

Lammkarree

Knoblauchglace / Pfifferlinge / Polentasticks

25,50 €

Schlossgarten

Pflaume / Schokoladen - Steine / Getreide - Crumble / Erde / Grüner Tee

12,50 €

Stramberger à la Praagman

Pilze / Kochschinken / Setzei / Tramezzini

17,50 €

