

Schloss-Klassiker und Traditions-Gerichte

Vorspeisen

- ❖ Kleiner, gemischter Salat 6,50 €
- ❖ Croutons von Ziegenkäse mit Kräutern und Honig überbacken im Salatnest 9,70 €
 klein 7,70 €
- ❖ „Himmel und Äd von Fuldaer Blutworscht“ 8,80 €
(Gebratene Fuldaer Blutwurst mit Rosmarinjus an Ofenkartoffelstampf, Apfelragout und gebackenen Zwiebeln)
 klein 6,80 €
- ❖ Süßkartoffelpommes mit hausgemachten Dips 7,50 €
(Knoblauch, Kräuter und BBQ) (2,7)
- ❖ Vorspeisenvariation 15,50 €
(Ein Streifzug durch unsere Vorspeisen)

Hauptgerichte Fleisch

- ❖ Cordon Bleu vom Schweinerücken gefüllt mit Kaminrauchschinken und Bergkäse an Gurkensalat und Petersilienkartoffeln (2,3,7) 16,50 €
- ❖ Gegrilltes Filet vom deutschen Jungbulen mit Rotweinjus, kleinem Gemüse und Süßkartoffelpommes 33,80 €
- ❖ Wiener Kalbschnitzel mit Röstkartoffeln und kleinem Bauernsalat (2,3) 23,60 €
- ❖ Filetspitzen aus dem Wok mit Gemüestreifen und Kurkuma- Nudeln (2) 18,80 €

Hauptgerichte Fisch

- ❖ Gebratene Edelfische auf Gemüsebandnudeln mit Paprikaschaum 22,50 €

Die Nummern bedeuten:

1. mit Farbstoff / 2. mit Konservierungsstoff / 3. mit Antioxydationsmittel /
4. mit Geschmacksverstärker / 5. geschwefelt / 6. geschwärzt / 7. mit Phosphat
8. mit Milcheiweiß (nur bei Fleischerzeugnissen) / 9. koffeinhaltig / 10. chininhaltig
11. mit Süßungsmittel(n) / 12. enthält eine Phenylalaninquelle 13. gewachst

Unsere Preise sind inklusive MwSt. und Bedienung
Kennzeichnung Allergene siehe letzte Seite

Vorspeisen

- ❖ Büffelmozzarella auf marinierten Ofen-Strauchtomaten mit rotem Mandelpesto 9,90 €
- ❖ Carpaccio vom Rind mit Rucola, Bergkäse und Basilikum- Zitronen- Olivenöl 12,90 €
- ❖ Geflügelleberterrine im kleinen Weckglas mit Rosmarinbrombeeren und Zwiebelchutney 8,50 €
- ❖ Duett vom Ziegenkäse (*karamellisiert und gebacken*) mit Heideknoblauch- Aprikosenchutney, grüner Tomatenmarmelade und Rucola 11,00 €
- ❖ Gebackene Sardine auf Balsamico Grillgemüse mit Rhönschlamm (*Heideknoblauch- Sauerrahm*) 9,70 €
- ❖ Kleines Würzfleisch vom Kalb mit Käse gratiniert, Worcestersauce, Zitrone und Hausbrot 9,50 €

Suppen

- ❖ Mais- Kokos- Currysuppe mit kleiner Frühlingsrolle 6,50 €
- ❖ Zentgraf' s Festtagssuppe
(Kraftbrühe mit Markklößchen, Grießnocke, Eierstich und Leberknödel - auf Wunsch auch ohne Leberknödel) 6,50 €
- ❖ Soljanka mit Sauerrahm und Gurkenrelish 6,20 €

Vegetarisch

- ❖ Hausgemachte Nudelspezialitäten
(Lasagne von Grillgemüse und Ricotta, Spaghetti arrabiata, Tomate- Mozzarella- Ravioli mit Basilikumsoße) 15,90 €
- ❖ Kohlrabi mit Gemüse und Kartoffeln gefüllt mit Frischkäsesoße und Bergkäse gratiniert 14,50 €
- ❖ Gemüsebulgur mit Grillpaprika und Kräuterjoghurt 13,80 €

Fisch

- ❖ Gebratenes Doradenfilet mit Curryschaum auf cremiger Thymianpolenta und gebackenen Paprikastreifen 24,00 €
- ❖ Gebratenes Zanderfilet mit Parmesankruste und Weißweinsoße an Kartoffel- Ratatouille 26,30 €
- ❖ Gebratenes „Teichgut“ Bachsaiblingsfilet an Limonensoße, Brokkoli mit gesalzener Mandelbutter und Kartoffelbaumkuchen 27,50 €
- ❖ Gebackene „Teichgut“ Karpfenstreifen auf Kräuter-Kartoffelrondell mit Bundmöhren und Rhönschlamm (*Heideknoblauch- Sauerrahm*) 21,90 €

Fleisch

- ❖ In Rotwein geschmorte Ochsenbacke mit Rotweinjus an Sellerie- Kartoffelpüree und gebratenem Blumenkohl 24,90 €
- ❖ Sous Vide gegarter Kalbstafelspitz mit Meerrettichsoße, Blattspinat und Petersilienkartoffeln 19,90 €
- ❖ Schweinefilet in Kräuter- Senfhülle gebraten mit Rahmkohlrabi und glacierten Kartoffelwürfel 19,70 €
- ❖ Rosa gebratene Barbarie- Entenbrust mit Rotweinschalottenjus auf Rahmwirsing und Thymian- Kartoffelkroketten 25,80 €
- ❖ Sauerbraten von der Kaninchenkeule auf karamellisiertem Weinsauerkraut mit Serviettenknödelstiften 26,90 €