

## *Herbstboten in der Schlossküche*

Bunte herbstliche Blattsalate mit Nüssen und Weintrauben in Schloss - oder Balsamico - Dressing *****	€ 8,50
Geräucherte Kürbissuppe mit knuspriger Chorizo *****	€ 8,50
Carpaccio von Kürbis und Steinpilz mit Tête de Moine in Orangen - Apfel - Dressing *****	€ 12,50
Hedeggers herbstliche Vorspeisenvariation Lassen Sie sich überraschen! *****	€ 14,50
Filet vom Steinbeißer auf cremigen Herbstpilzen und Petersiliensemmeleknödel *****	€ 22,50
Thunfischsteak auf Fenchel-Orangenrisotto und weißem Portweinschaum *****	€ 26,50
Grünes Kürbis - Curry mit Wildreis (vegetarisch) mit Riesengarnelen *****	€ 16,50 € 26,50
Sous Vide gegarte Barbarie Entenbrust Ingwer, karamellisierter Sesamspeck und Granatapfelkerne *****	€ 24,50
Entrecôte vom Kalb mit Kartoffel-Steinpilzgratin, Butternut - Kürbisgemüse *****	€ 26,50
Damwildsteak in Kürbiskern - Pistazienmantel Fliederbeersoße, Pommes Dauphine und Ofenmöhren *****	€ 28,50
Unsere Weinempfehlung Baden 2016 Schloss Eberstein Spätburger                      0,2l	€ 6,50

## *Regionale-Klassiker stilvoll serviert*

Holsteiner Sauerfleisch im Weckglas mit Remouladensoße und deftigen Bratkartoffeln *****	€ 14,50
Heringsfilet nach Matjes Art in Hausfrauensoße und Salzkartoffeln *****	€ 14,50
Königsberger Klopse „Schlossküchen Art“ mit Kapernsoße, Rote Bete-Apfel-Salat und Salzkartoffeln *****	€ 16,50
Roastbeef von Färsen aus Schleswig-Holstein, kalt mit Remouladensoße und Bratkartoffeln *****	€ 18,50
Wiener Schnitzel vom heimischen Kalb mit Kartoffel-Gurken-Salat, Kürbiskernöl und Preiselbeeren	€ 22,50

## *Für unsere kleinen Gäste*

Pasta Bolognese mit geriebenem Hartkäse *****	€ 7,50
Kleines paniertes Kalbsschnitzel mit feinen Buttererbsen und Pommes Frites *****	€ 10,50
Räuberteller Die Kleinen räubern von Mamas oder Papas Teller	

## *Dessert*

Apfel Crumble mit Walnusseis *****	€ 8,50
Kürbiskern - Krokant - Parfait mit lauwarmen Zwetschgen	€ 9,50

SCHLOSSKÜCHE EUTIN  
*stilvoll genießen*