

# STILVOLL GENIESSSEN IN DER SCHLOSSKÜCHE

Der schönste Tisch ist ohne Essen  
nur ein kahles Brett

Aus Kasachstan

Alexander Hedegger und Team

SCHLOSSKÜCHE EUTIN  
stilvoll genießen

# Vorspeisen

## **Winterlicher bunter Blattsalat**

mit Granatapfelkernen und Croûtons

in Schlossdressing

EUR 6,50



## **Tagliatelle in Rucola Pesto an gratiniertem Ziegenkäse**

EUR 9,50



## **Beef Tatar**

Mit Störtebeker Bierschaum im Salat-Kräuter Feld mit Parmesanhippe und Croûtons

EUR 12,50

SCHLOSSKÜCHE EUTIN  
stilvoll genießen

# Aus dem Suppentopf

## **Cremige Zwiebelsuppe**

mit Cidre abgeschmeckt, Äpfeln und Speck

EUR 7,50



## **Samtige Möhren-Paprikasuppe**

mit Koriander-Pesto

EUR 8,50

# Vegetarisch-Vegane Gerichte

## **Falaffel-Bällchen in pikanter Tomatensoße (Vegan)**

mit getrockneten Datteln und Koriander

EUR 14,50



## **Involtini vom Chinakohl (Vegetarisch)**

mit Kartoffel-Ziegenkäse-Füllung

EUR 16,50

SCHLOSSKÜCHE EUTIN  
stilvoll genießen

# Regionale-Klassiker stilvoll serviert

Hausgemachtes Sauerfleisch  
mit Remouladensoße und Bratkartoffeln

EUR 14,50

★★★

Heringsfilet nach Matjes Art in Hausfrauensoße mit Bratkartoffeln

EUR 14,50

★★★

Königsberger Klopse „Schlossküchen Art“  
mit Kapernsoße, Rote Bete-Apfel-Salat und Liensfelder Landkartoffeln

EUR 16,50

★★★

Roastbeef von Färsen aus Schleswig-Holstein, kalt  
mit Sc.Remoulade, dazu Bratkartoffeln

EUR 18,50

## Aus Hedeggers Heimat

### **Badische Flammkuchen**

vegetarisch, klassisch, saisonal, regional

Fragen Sie nach unserem Tages-Flammkuchen



Wir sind Mitglied der  
GenussRegion Holsteinische Schweiz e. V.  
DEHOGA Ortsverband Eutin und Bad Malente

SCHLOSSKÜCHE EUTIN  
stilvoll genießen

# Vom Lande

**Geschmorte Rinderbrust von der Holsteiner Färs**  
mit Süßkartoffel-Stampf, Bundmöhren und Kirschtomaten

EUR 19,50



**„Unser Klassiker“**  
**Wiener Schnitzel vom heimischen Kalb**  
mit Kartoffel-Gurken-Salat, Kürbiskernöl und Preiselbeeren

EUR 22,50



**Gegrilltes Tomahawk-Steak vom Duroc Schwein (450gr.)**  
mit Pfannengemüse und Rosmarin-Kartoffelspalten

EUR 24,50

**Bitte achten Sie auch auf unsere besonderen  
Empfehlungen auf der Tafel...**

SCHLOSSKÜCHE EUTIN  
stilvoll genießen

# Aus dem Wasser

## Zanderfilet , gebraten

auf Petersilien-Graupen und gebratener Blutwurst

EUR 21,00

★★★

## Skrei-Filet (das Gold der Lofoten)

auf Riesling-Sauerkraut ,Kartoffel-Schnittlauch-Püree und Nordseekrabbenfleisch

EUR 24,50

# Kinder Gerichte

Pasta Bolognese mit geriebenem Hartkäse

EUR 7,50

★★★

Kleines paniertes Schweineschnitzel mit feinen Buttererbsen und Pommes Frites

EUR 8,50

★★★

Räuberteller

(Die Kleinen räubern von Mamas oder Papas Teller)

SCHLOSSKÜCHE EUTIN  
stilvoll genießen

# Desserts

## Fragen Sie nach unseren fruchtigen Sorbets

- pro Kugel EUR 3,50 oder  
EUR 4,50 aufgefüllt mit Prosecco

### Dreierlei Crème Brûlée

Kaffee, Kakao, Pistazie

EUR 9,50



SCHLOSSKÜCHE EUTIN  
stilvoll genießen