



SCHLOSSKÜCHE
stilvoll genießen

Stilvoll genießen in der Schlossküche

*„Geselliges Vergnügen, muntres Gespräch muß
einem Festmahl die Würze geben.“*

(Shakespeare)

Alexander Hedegger und Team

Vorspeisen

Winterlicher bunter Blattsalat

mit Granatapfelkernen und Croûtons
in Schlossdressing

EUR 6,50

Geräucherte Entenbrust

Cous-Cous Salat / gefüllte Ziegenkäse-Feige

EUR 12,50

Rosmarin Focaccia

Feldsalat-Nuss-Pesto / Wildschwein-Schinken
von Schlachtereier Schlüter aus Wankendorf

EUR 14,50

Suppen

Samtige Maronen- Crème- Suppe

Trüffel/salziges Karamell-Popcorn

EUR 8,50

Essenz vom Schönmoorer Freiland- Geflügel

Steinpilz-Ravioli / feines Gemüse

EUR 7,50

Vegetarisch- Vegane Gerichte

Vegetarischer Pilz-Kürbiskern-Strudel

mit geräuchertem Paprika- Chutney

EUR 16,50

Vegane Falaffel-Bällchen in pikanter Tomatensoße

mit getrockneten Datteln und Koriander

EUR 14,50

Regionale-Klassiker stilvoll serviert

Hausgemachte Entenkeule in Sauer
mit Preiselbeer-Schmand und Liensfelder Bratkartoffeln

EUR 16,50

Heringsfilet nach Matjes Art in Hausfrauen-Soße 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 Ostseeband-Eutin und Bad Malssee

Vom Lande

Rosa gebratenes Hirsch-Steak aus heimischer Jagd

Rahm-Spitzkohl/Braune Kräuter- Seitlinge/Quitten-Jus/Kartoffel-Krapfen

EUR 26,50

„Unser Klassiker“

Wiener Schnitzel vom heimischen Kalb
Kartoffel-Gurken-Salat/Kürbiskernöl/Preiselbeeren

EUR 22,50

½ Holsteiner Bauernente

Apfel-Rotkohl/Kartoffel-Kloß/Esskastanien

EUR 21,50

Kalbsbäckchen geschmort

Steckrüben Muß/Wachholder-Rauchsalz/Schalotten

EUR 19,50

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

Aus dem Wasser

Zanderfilet im Speckmantel

Rahm-Sauerkraut/Petersilienkartoffeln

EUR 19,50

Welsfilet gebraten

Rote Bete-Apfelgemüse/Meerrettichsoße

EUR 22,50

Kinder Gerichte

Fussiloni Pasta à la 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)

Desserts

Fragen Sie nach unseren fruchtigen Sorbets

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

Winterliches Zimtblüten-Eis Parfait

mit lauwarmen Pflaumen-Kompott

EUR 9,50