

Stilvoll genießen

Allem kann ich widerstehen,
nur der Versuchung nicht .

Oscar Wilde

Frühling in der Schlossküche

Alexander Hedegger und Team

SCHLOSSKÜCHE EUTIN
stilvoll genießen

Vorspeisen

Gemischter bunter Blattsalat

mit Granatapfelkernen und Croûtons
in Schlossdressing oder Balsamico Dressing

EUR 6,50



Sushi-Trilogie (Smoked Salmon, Tsuna Roll, Ebimayo Roll)

mit eingelegtem Ingwer, Sojasoße und Wasabi-Espuma

EUR 13,50

Beef Tatar

auf grünem karamellisiertem Spargel und Sardellen-Kapern-Mayonnaise

EUR 12,50

SCHLOSSKÜCHE EUTIN
stilvoll genießen

Aus dem Suppentopf

Bärlauch-Schaumsuppe

mit Tatar von kaltgeräuchertem Lachs

EUR 8,50



Frühlingsgrüne Erbsen- Minze- Crèmesuppe

mit Ravioli

EUR 7,50

SCHLOSSKÜCHE EUTIN
stilvoll genießen

Vegetarisch-Vegane Gerichte

Falaffel-Bällchen in pikanter Tomatensoße (Vegan)

mit getrockneten Datteln und Koriander

EUR 14,50



Vegetarische Halbmond-Ravioli

gefüllt mit Mozzarella und frischem Bärlauch

EUR 16,50

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

Rosa gebratene Lamm-Steakhüfte

mit grünem Bohnen-Allerlei und Kartoffel-Bärlauch-Gratin

EUR 22,50



„Unser Klassiker“

Wiener Schnitzel vom heimischen Kalb

mit Kartoffel-Gurken-Salat, Kürbiskernöl und Preiselbeeren

EUR 22,50



Rosa gebratenes Kalbs-Entrecôte „Surf and Turf“

mit großer Black-Tiger Garnele, grünem Spargel
und Kartoffel-Ziegenkäse-Gnocchi

EUR 26,50

**Bitte achten Sie auch auf unsere besonderen Empfehlungen auf unserer
Tafel oder fragen Sie auch gerne unser Service Personal.**

SCHLOSSKÜCHE EUTIN
stilvoll genießen

Aus dem Wasser

Zanderfilet unter der Kartoffel-Frühlingslauch Haube
mit Trüffel- Öl parfümiertem Rahmkohlrabi

EUR 21,50

★★★

Barschfilet gebraten

auf Erbsen-Minze-Ravioli und Estragon Schaum

EUR 18,50

Ab sofort immer freitags abends fangfrischer Fisch!!
Fragen Sie nach unserem Angebot .

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 hausgemachten Sorbets

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

Lauwarmer Double Chocolate-Raffaello Cup Cake
mit Frucht-Espuma und Himbeer-Sorbet

EUR 9,50

Tartufo bianco mit einem Espresso Aufguss

EUR 6,50



SCHLOSSKÜCHE EUTIN
stilvoll genießen