

## Sommer-Genuss

<b>Bunter Sommersalat</b> in Schloss- oder Balsamico Dressing *****	7,50,-
<b>Zucchini-Basilikum-Süppchen</b> mit Pfifferling-Crostini *****	8,50,-
<b>Carpaccio vom Lachs</b> Fenchel-Orangen-Salsa und gebackener „Kuro“-Rotgarnele *****	9,50,-
<b>Gegrillter Oktopus</b> auf Auberginen – Kräuter - Potpourri mit Tomaten und gerösteten Mandeln *****	12,50,-
<b>Thunfischsteak</b> mit Limetten-Koriander-Pesto und Steakhouse-Pommes *****	26,50,-
<b>Nordsee-Seezunge „Müllerin“ im Ganzen gebraten</b> Liensfelder Kartoffeln, zerlassene Butter und Blattsalat *****	39,50,-
<b>Pot au Feu von der Maispoularde und Riesengarnele</b> in Curry-Cocos-Fond dazu Wildreis *****	19,50,-
<b>Mariniertes Flanksteak vom Rind</b> mit Kirsch-Whiskey-Soße und Süßkartoffelstampf *****	24,50,-
<b>Pfifferlinge á la Creme</b> auf Bauernrösti mit jungem Blattsalat *****	14,50,-
<b>Dessertvariation</b> „Des Herzogs süßen Träume“ *****	9,50,-
<b>Unsere Sommer-Weinempfehlung</b> <i>Grapes and Stripes</i> Kalifornien Rosé Zinfandel - Glas 0,2l - Flasche	5,50,- 19,50,-

SCHLOSSKÜCHE EUTIN  
*stilvoll genießen*

## *Regionale-Klassiker stilvoll serviert*

Holsteiner Sauerfleisch im Weck Glas serviert mit Remouladensoße und deftigen Bratkartoffeln *****	14,50,-
Dreierlei vom Hering „Matjes-Art“ Curry-Matjes, Sherry-Matjes und Matjes in Hausfrauensoße mit Butterkartoffeln *****	16,50,-
Königsberger Klopse „Schlossküchen Art“ mit Kapernsoße, Rote Bete-Apfel-Salat und Landkartoffeln *****	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,-

## *Kinder Gerichte*

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)

SCHLOSSKÜCHE EUTIN  
*stilvoll genießen*