

Stilvoll genießen

Allem kann ich widerstehen
nur der Versuchung nicht

Oscar Wilde

Sommerzeit in der Schlossküche
Alexander Hedegger und Team

SCHLOSSKÜCHE EUTIN
stilvoll genießen

Vorspeisen

Gemischter bunter Blattsalat

mit Beerenfrüchten

in Schlossdressing oder Balsamico Dressing

EUR 7,50



Bruschetta Trio

geröstetes Ciabatta mit Pfifferlingen, Tomaten und Beef-Tatar

EUR 11,50

Topfen-Ziegenfrischkäseknödel

mit grünem karamellisiertem Spargel in Akazienhonig

EUR 12,50

SCHLOSSKÜCHE EUTIN
stilvoll genießen

Sommer-Suppen

Wassermelonen-Gazpacho

mit Staudensellerie und gebratener Black Tiger Garnele

EUR 8,50



Fruchtige Curry-Linsen Suppe

EUR 8,50

Vegetarisch-Vegane Gerichte

Gelbes Sommer-Gemüse-Curry (Vegan)

mit Tofu und Koriander

EUR 14,50



Es ist wieder Pfifferlings Zeit

Frische Pfifferlinge in Rahm mit Pfirsichen auf Breiten Bandnudeln

EUR 16,50

SCHLOSSKÜCHE EUTIN
stilvoll genießen

Regionale-Klassiker stilvoll serviert

Hausgemachtes Sauerfleisch
mit Remouladensoße und Bratkartoffeln

EUR 14,50

★★★

Dreierlei vom Hering nach Matjes Art (Sherry, Curry, Hausfrauen-Art) mit Neuen
Kartoffeln

EUR 17,50

★★★

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 unter der Kräuterkruste
mit grünem Bohnen-Allerlei und Kartoffel-Gratin

EUR 24,50



„Unser Klassiker“

Wiener Schnitzel vom heimischen Kalb
mit Kartoffel-Gurken-Salat, Kürbiskernöl und Preiselbeeren

EUR 22,50



Maishähnchenbrust in Würzpanade
auf Tomaten-Relish und Cocktail-Soße

EUR 17,50

Rosa gebratenes Entrecôte (250gr.) von der Holsteiner Färs
Dreierlei Dip und bunter Tomaten-Salat

EUR 28,00

**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

Gebratene Black Tiger Garnelen

in Curry-Cocos-Soße, feines Gemüse und Basmati-Reis

EUR 22,50

Zanderfilet im Speckmantel gebraten
auf Pfifferlings-Risotto und Trüffelschaum

EUR 23,50

★★★

Piccata vom Barschfilet
auf buntem Ratatouille und Basilikum Dip

EUR 18,50

Ab sofort immer freitags abends fangfrischem 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 oder schauen Sie auch in unsere neue Eiskarte

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

Dessert-Variation "Des Herzogs Süßen Träume"

EUR 9,50

Tartufo Bianco mit einem Espresso Aufguss

EUR 6,50



SCHLOSSKÜCHE EUTIN
stilvoll genießen