

SCHLOSSKÜCHE

stilvoll genießen

Speisen

Fleisch

Holsteiner Sauerfleisch mit Remouladensoße und deftigen Bratkartoffeln	€ 12,50
Königsberger Klopse „Schlossküchen Art“ mit Kapernsoße, Rote-Bete-Apfel-Salat	€ 14,50
Roastbeef kalt von Färsen aus Schleswig-Holstein mit Remouladensoße, dazu Holsteiner Bratkartoffeln	€ 18,50
Schlossküchen Currywurst mit Coleslaw-Salat, Süßkartoffel-Pommes und Trüffelmayonnaise	€ 9,50
SchniPoSa Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes & Salat	€ 12,50

Bowl

Weizen Schlossschüssel mit Lamm, pikanten Möhren, Orangendressing, Rosinen, Nüssen und frischen Fenchel	€ 14,50
- ohne Lamm (vegetarisch)	€ 10,00

Vegetarisch

Ofen – Feta mit Frühlingsgemüse & Fladenbrot	€ 12,50
Ofenkartoffel	
- mit Sourcreme	€ 6,50
- mit geräuchertem Lachs	€ 9,50
- mit gebratener Hähnchenbrust	€ 9,50
- mit gebratenen Garnelen	€ 12,50

Fisch

Fisch-Cordonbleu vom Kabeljaufilet gefüllt mit Basilikum, Räucherlachs & Camembert auf Bandnudeln und Vin Blanc	€ 12,50
---	---------

SCHLOSSKÜCHE

stilvoll genießen

Spargel - Empfehlung

Vorsuppe

Feines Spargelcremesüppchen	€ 6,50
Klare Spargelsuppe mit Einlage	€ 6,50
Bärlauchsuppe mit Räucherlachs	€ 8,50

Vorspeise

Zweierlei gebratener Spargel in Himbeer - Vinaigrette mit rosa gebratener Entenbrust & gerösteten Kernen	€ 12,50
--	---------

Spargel im Hauptgang klassisch

Ein Pfund Spargel mit Liensfelder Kartoffeln dazu Butter oder Sc. Hollondaise	€ 19,50
---	---------

wahlweise mit:

- Holsteiner Katenschinken € 24,50
- Fisch des Tages € 24,50
- zwei kleinen Kalbsschnitzel € 28,50

Vegetarisch

Gefüllter Bärlauch - Crêpe mit zweierlei Spargel & Sc.Mousseline gratiniert	€ 16,50
---	---------

Kartoffel-Spargel-Rösti mit Räucherlachs, Honig-Senf-Sauce & Salatbouquet	€ 18,50
---	---------

Fleisch

Geschmorte Ochsenbäckchen mit Stangenspargel & gefüllten Gnocchi	€ 26,50
--	---------

Dessert

Weißes Schokoladen-Mandel-Parfait mit Rhabarber-Confit	€ 8,50
--	--------