



SCHLOSSKÜCHE  
*stilvoll genießen*

# *Weihnachten 2018 in der Schlossküche*

## **Unsere „Wünsch - Dir - was“ Weihnachtsmenüs**

### **Menü I - Geflügel**

Festlicher Gruß aus der Schlossküche

★★★★★

Variation vom Geflügel  
Geflügel-Rillettes, zweierlei Sauerteigbrot,  
geräucherte Entenbrust und Quitte

€ 9,50

★★★★★

Rosa Entenbrust mit Pflaumen- Rotkohl,  
Maronen, Kürbis - Mohn - Schupfnudeln und gefüllter Brat - Birne

€ 22,50

★★★★★

„Soufflé Black & White“  
Schokoladen - Soufflé mit flüssigem weißen Schokoladen - Kern,  
Passionsfrucht, Banane und Passionsfrucht - Kaviar

€ 9,50

**Als Menü € 39,50**



## **Menü II - Jetzt wird´s Wild**

Festlicher Gruß aus der Schlossküche

★★★★★

Topinambur - Crème - Suppe  
mit Wacholder - Klößchen

€ 8,50

★★★★★

Hirschsteak vom heimischen Damwild  
auf Pastinaken - Birnen - Gemüse,  
dazu Mohn - Knöpfe und Cassis - Jus

€ 27,50

★★★★★

„Apfel - Crumble“  
Komposition von Apfel - Eis bedeckt mit köstlichen Streuseln,  
dazu Apfel - Zimtblüten - Kompott

€ 8,50

**Als Menü € 42,50**





### **Menü III - Veggie**

Vegetarischer Gruß aus der Schlossküche

★★★★★

Steinpilz - Brot - Salat  
mit Granatapfel - Vinaigrette und Büffel - Mozzarella

€ 12,50

★★★★★

Hausgebackener Quinoa - Feigen - Strudel  
auf Sellerie - Walnuss - Püree und Pistazien - Schaum

€ 18,50

★★★★★

Mandarinenmousse mit Marzipankern  
und Schokostreuseln auf Kumquat - Ragout,  
dazu weißes Mandel - Eis

€ 8,50

**Als Menü € 37,50**





## Menü IV - Fisch

Festlicher Gruß aus der Schlossküche

★★★★★

Hausgebeizter Anis-Lachs  
mit Orangen-Zucker und Feldsalat in Walnuss-Dressing

€ 14,50

★★★★★

Welsfilet, gebraten  
auf feinem Holsteiner Cox- Rote Bete- Gemüse und Meerrettich- Soße,  
dazu Kartoffel- Sellerie- Püree

€ 19,50

★★★★★

„Soufflé Black & White“  
Schokoladen- Soufflé mit flüssigem weißen Schokoladen- Kern,  
Passionsfrucht, Banane und Passionsfrucht- Kaviar

€ 9,50

**Als Menü € 41,50**



Die Kinderkarte ist über die ganzen Feiertage gültig.