

Wo der Adel gebaut hat,
kann man sich getrost niederlassen
(Kurt Tucholsky)

Lieber Gast,

Einkehren

in eine **Gastronomie**
voll köstlicher Gaumenfreuden.

Hier, unter den zwölf Gewölbefeldern aus dem 17. Jahrhundert,
scheint bei einem guten Glas die Zeit still zu stehen.

Genießen Sie eine kulinarische Zeitreise und entdecken Sie
dabei eine gelungene Kombination von Ambiente, Kochkunst,
individuellem Service und Gastfreundschaft.

Wir heißen Sie herzlich willkommen

Ihr Team vom Restaurant Schloss Restaurant

Menü

Spargelcremesuppe
mit Einlage

Rindfleisch mit Zwiebelsauce
und einem Salat

Kleine Rinderroulade,
kleines Schweinemedailon,
kleines Hähnchenschnitzel,
dazu Spargel mit Sauce Hollandaise
und Salzkartoffeln

Vanilleeis mit Erdbeeren

pro Menü
26,80 €

Suppen

Bärlauchcremesuppe mit einem gebratenem Scampispiieß dazu Baguette	6,80€
Tomatenconsommè mit Topfen-Basilikum-Klößchen und Baguette	5,80€
Spargelcremesuppe mit Spargeleinlage dazu Baguette	4,80€

Vorspeisen

Räucherlachsmousse auf Bärlauch- Brotchips an Kräutersalat	5,80€
Gebratener Ziegenkäse im Sesammantel auf buntem Salat mit Feigensenf	7,80€
Spargel- Mango- Cocktail mit Baguette	5,80€

Spargel Saison

Portion heimischer Spargel mit Salzkartoffeln, Hollandaise oder Butter	12,80€
Portion heimischer Spargel mit Bärlauchpesto mariniert und Kräuterkartoffeln	14,80€
Portion heimischer Spargel mit Bio Knochenschinken vom Bentheimer Schwein, mit Salzkartoffeln, Hollandaise oder Butter	19,80€
Portion heimischer Spargel mit einem Schnitzel, dazu Butterkartoffeln, Hollandaise oder Butter	18,80€
Portion heimischer Spargel mit Schweinemedallions dazu Salzkartoffeln, Hollandaise oder Butter	18,80€
Portion heimischer Spargel mit gebratenem Zanderfilet dazu Petersilienkartoffeln, Hollandaise oder Butter	18,80€

Tellergerichte

Geschmorte Lammhaxe auf Ratatouillegemüse mit Rosmarienkartoffeln	15,80€
Marinierte Lammhüftsteaks mit Kartoffelgratin und Speckbohnenbouquets	19,80€
Kräuterschnitzel vom Schweinefilet auf hausgemachten Safran -Bandnudeln an Tomatenchutney	16,80€
Gesottenes Kalbstafelspitz mit Kapern- Meerrettichsauce dazu Salzkartoffeln und Salat	17,80€
Rumpsteak vom Black Angus Rind mit Sauce Bernaise Röstkartoffeln und Salat	24,80€
Barbarie Entenbrust rosa gebraten an Orangenjus mit Kräuterkrusteln und einem buntem Salat	22.80€

Vegetarisch

Bunter Gemüseteller der Saison
mit Pochiertem Ei, tournierten Kartoffeln
und Kräutersauce 12,80€

Großer Salatteller „Fitness“
mit frischem Obst,
verschiedenen Dressings
Baguette und Butter 12,80€

Spargelrisotto
vom weißem und grünem Spargel
mit Bärlauchpesto 13,80€

Salate

Bunter Salatteller
mit Hähnchenbruststreifen,
verschiedenen Dressings
Baguette und Butter 14,80€

Gemischter Salatteller
mit Thunfisch und Zwiebeln,
verschiedenen Dressings
Baguette und Butter 13,80€

Dessert

Hausgemachte Schokoladen -Nudeln 5,80€
mit lauwarmen Kirschen
und einer Kugel Vanilleeis

Grand Marnier Eisschaum 6,80€
im Schoko- Chili- Mantel
auf einem Orangensalat

Zabaione 4,80€
Italienischer Weinschaum
Mit einer Kugel Vanilleeis

