burg schlitz
RETREAT- UND SCHLOSSHOTEL

À LA CARTE

WAPPENSAAL · KÜCHE MIT CHARAKTER



VORSPEISEN

Würzfleisch vom Reh — **18,00 €**

Mit Käse gratiniert I Zitrone I geröstetes Baguette

Winterlicher Feldsalat — **17,00 €**

Birne I geröstete Walnüsse I Preiselbeer-Dressing

Mousse von der Lachsforelle — **18,00 €**

Geräucherte Lachsforelle I Kartoffelrösti I Gurke I Dill

Tatar vom Rind — **20,00 €**

Eigelbcreme I Kapern I eingelegte Schalotten I Brioche

SUPPEN

Maronencremesuppe — **13,50 €**

Thymiancroutons I geröstete Haselnuss

Krustentiersuppe — **16,50 €**

Garnele I Estragonrahm I knuspriges Baguette

Wildconsommé — **15,00 €**

Wurzelgemüse I Ravioli

(V) vegetarisch (VG) vegan

Alle Preise inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer. Informationen zu Allergenen erhalten Sie von unserem Serviceteam.

Für individuelle Änderungen oder den Austausch einzelner Komponenten berechnen wir eine Änderungspauschale von 3,50 € - bei höherwertigen Komponenten kommt die Preisdifferenz hinzu.

burg schlitz
RETREAT- UND SCHLOSSHOTEL

HAUPTGERICHTE

AUS UNSERER KÜCHE



FLEISCH, FISCH & VEGETARISCH

Pilz-Graupenrisotto — **26,00 €**

Waldpilze I gebackener Lauch I gereifter Hartkäse

Geschmorter Spitzkohl — **25,00 €**

Belugalinsen I Kartoffelcreme I Haselnuss I Gemüsejus

Entenkeule — **34,00 €**

Orangenjus I Apfelrotkohl I Kartoffelklöße

Zander — **33,00 €**

Rahmwirsing I Dillkartoffeln I Senfsauce

Gegrilltes Rumpsteak — **42,00 €**

Portweinjus I Wintergemüse I Ofenkartoffel I Kräuterquark

Geschmorte Ochsenbäckchen — **33,00 €**

Eigene Sauce I bunte Karotten I Kartoffelstampf I knuspriger Bacon

Roulade vom Wagyu — **42,00 €**

Gemüsefarce I Serviettenknödel I glasierte Zwiebeln I kräftige Jus

Rosa Gebratenes vom Reh — **39,00 €**

Wacholderjus I Rosenkohlblätter I Kartoffel-Maronen-Püree

DESSERT & KÄSE

Crema Catalana — **13,00 €**

Orangenkompott I Mandelgebäck

Schokoladenküchlein — **15,00 €**

Gewürzbirne I Haselnuss I Vanilleeis

Apfel-Mandel-Körbchen — **14,50 €**

Blätterteig mit Mandelcreme und Apfel
Vanilleeis I Salzkaramell

Käseauswahl — **18,50 €**

Feigensenf I Früchtebrot

Kaiserschmarrn — **16,50 € pro Person**

Zwetschgenröster I Vanilleeis

Ab 2 Personen I Zubereitungszeit ca. 25 Minuten

V vegetarisch VG vegan

Alle Preise inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer. Informationen zu Allergenen erhalten Sie von unserem Serviceteam.

Für individuelle Änderungen oder den Austausch einzelner Komponenten berechnen wir eine Änderungspauschale von 3,50 € - bei höherwertigen Komponenten kommt die Preisdifferenz hinzu.