SCHLOSS ZIETHEN
Hotel und Restaurant

Die Vorspeisen

Knusprige Bällchen von der geräucherten Forelle
Chicorée, Radicchio, Park Apfel
und gerösteten Walnüssen (3,4)

13,50 €

****

Herbstlicher Wildkräutersalat mit
mariniertem Gemüse (1,8,9,10)

10,50 €

****

Marinierte Bunte Bete
mit gebackenem und karamellisiertem Ziegenkäse
und Haselnuss-Brot Chip (1)

12,50 €

Die Suppe

Cremesuppe vom Muskatkürbis
mit Steirischem Kürbiskernöl und Kresse (7)

10,50 €

Fisch & Vegetarisch

Zander krossgebraten,
mit Hokkaido-Kürbis-Risotto, Kürbiskernen
und gebackenem Rucola (4,7)

29,50 €

****

Herzhaftes Waldpilzgulasch mit hausgemachten
Semmelknödeln und Kräutern (1,3,7,10)

20,50 €

(1) Glutenhaltiges Getreide (2) Krebstiere (3) Eier (4) Fisch (5) Erdnüsse
(6) Soja (7) Milch und Milchprodukte (8) Schalenfrüchte (9) Sellerie
(10) Senf (11) Sesamsamen (12) Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l (13) Lupinen (14) Weichtiere

SCHLOSS ZIETHEN
Hotel und Restaurant

Hauptgänge

Schloss Burger vom Dry Aged Rind
mit Zwiebelchutney, Cheddar, Ochsenherz-Tomaten,
Sourcream und Wedges (1,3,7,10,11)

23,50 €

****

Geschmorte Ochsenbacke
mit confiertem Ofengemüse
und Selleriepüree (7,9,10)

30,50 €

****

Medaillon vom Hirsch
mit Steinpilzen und Rosenkohl
dazu hausgemachte Gnocchi und Wildjus
(1,3,7,9)

33,50 €

… und danach etwas Süßes?

Mousse von der belgischen Schokolade
mit Zwetschgenröster und Haselnuss-Crumble
(1,3,7,8)

12,50 €

****

Grießknödel mit Aprikosenragout
und hausgemachter Vanillesauce (1,3,7)

12,50 €

****

Regionaler Käse
mit Nussbrot, Salzbutter und Chutney (7,8,10)

13,50 €

(1) Glutenhaltiges Getreide (2) Krebstiere (3) Eier (4) Fisch (5) Erdnüsse
(6) Soja (7) Milch und Milchprodukte (8) Schalenfrüchte (9) Sellerie
(10) Senf (11) Sesamsamen (12) Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l (13) Lupinen (14) Weichtiere