



SCHLOSS ZIETHEN

Hotel und Restaurant

Die Vorspeisen

*Gebratene Jakobsmuscheln mit
Kartoffelcreme und Schnittlauch-Öl (2,7)*

12,50 €

*Herbstlicher Wildkräutersalat mit
marinierten Gemüsen (1,8,9,10)*

9,50 €

*Ziegenkäse auf rote Bete
Carpaccio mit Feldsalat
und Walnusskrokant (7,8,10)*

11,50 €

Die Suppe

*Cremesuppe vom Muskat-Kürbis mit
Kürbiskernöl und Kresse (7)*

9,50 €

Fisch & Vegetarisch

*Medaillon vom Zander
mit rote Bete-Kartoffelstampf
und Hummersud (2,4,7,9,10)*

28,50 €

*Frische Pasta mit Wintertrüffel, Grana Padano
und Sakura-Kresse (1,3,7)*

23,50 €



SCHLOSS ZIETHEN
Hotel und Restaurant

Hauptgänge

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

23,00 €

*Steak vom Hirsch
mit gebratenen Pilzen
dazu Kürbispüree und Rosenkohl (7,9,12)*

30,50 €

*Geschmorte Kalbsbacke
mit hausgemachtem
Rotkohl und Kartoffel-Walnuss-Klößen
(8,9,12)*

Hauptgericht 28,50 €

... und danach etwas Süßes?

*Kaiserschmarrn
mit Zwetschgenröster
und Vanillesauce (1,3,7,8)*

12,50 €

Crème Brûlée (3,7)

8,50 €

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

13,50 €