



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 €

(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,
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 €

(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) Schwefeloxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l (13) Lupinen (14) Weichtiere