



**SCHLOSS ZIETHEN**  
*Hotel und Restaurant*

***Die Vorspeisen***

*Mini Flammkuchlein  
mit Frühlingslauch, geräuchertem Speck  
Zwiebeln und Crème Fraîche (1,2,7)*

9,50 €

\*\*\*\*

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

9,50 €

\*\*\*\*

*Bärlauch-Pana Cotta  
mit Spargelsalat und Parmesanchip (7)*

10,50 €

***Die Suppe***

*Spargel-Cremesuppe  
mit Croutons (1,7)*

10,50 €

***Kremmener Spargel***

*Portion Kremmener Stangenspargel  
mit gebutterten BIO-Kartoffeln,  
Sauce Hollandaise (3) oder Bröselbutter (1)*

<i>Vegetarisch</i>	23,00€
<i>mit Wiener Schnitzel (1,3)</i>	30,00 €
<i>mit Zanderfilet (4)</i>	28,00 €
<i>mit Honig-Schinken (kalt)</i>	27,00 €

(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***

*Geschmortes Walliser Lamm mit Fingermöhren,  
Zuckerschoten und Bärlauch-Gnocchi (1,3,7,8,9,12)*

Hauptgericht 31,50 €

\*\*\*\*

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

Hauptgericht 23,50 €

\*\*\*\*

*Frische Pasta gefüllt mit Ziegenkäse & Rosmarin  
gebackenem Rucola, confierten Kirschtomaten  
Zitronensauce und Parmesan (1,7,8)*

Hauptgericht 22,00 €

***... und danach etwas Süßes?***

*Erdbeer-Tiramisu  
mit Pistaziensplitter (1,3,7,8)*

10,50 €

\*\*\*\*

*Crème Brûlée (3,7)*

7,50 €

\*\*\*\*

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

13,50 €

\*\*\*\*

*Eine Kugel hausgemachtes Sorbet*

3,50 €