



SCHLOSS ZIETHEN *Hotel und Restaurant*

Die Vorspeisen

*Tatar vom Eismeerlachs
mit Sesammarinade
und Friséesalat (1,4,6,8,9,10,11)*

12,50 €

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

9,50 €

*Tomaten-Chutney mit Burrata vom
Kremmener Büffel
und Cashews (1,7,8,)*

10,50 €

Die Suppe

*Geröstete Tomatencremesuppe
mit Basilikum-Öl (1,9,)*

10,50 €

Fisch & Vegetarisch

*Gebackener Kabeljau
mit lauwarmen Kartoffelsalat
und leichter Speckvinaigrette (1,3,4,7,9,10)*

28,50 €

*Frische Pasta mit Pfifferlingen,
confierten Kirschtomaten
und Parmesan (1,3,7)*

20,50 €



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)*

22,00 €

*Brust vom Maishuhn
mit Erbsenkresse
und Zucchini-Risotto (3,7,9,12)*

27,50 €

*Surf & Turf
Flanksteak, Riesengarnelen,
Pfifferlinge und Süßkartoffelpüree (7,9,12)*

31,50 €

... und danach etwas Süßes?

*Blaubeertarte
mit Vanilleeis & Sahne (1,3,7,8)*

10,50 €

Crème Brûlée (3,7)

7,50 €

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

13,50 €

*Erdbeer-Hollunder-Minz Sorbet
mit saisonalen Beeren*

6,50 €

(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