

Schloss Menü
Kulinarischer Einstieg
☆☆☆

Gänselebermousse
Marone -Cranberry- Schokolade 29 €
☆☆☆

Schalotten-Hühner-Consommé
Blätterteig -Comté 21 €
☆☆☆

63° Ei
Brathuhnschaum-Lardo- Erbse - Trüffel 29 €
☆☆☆

Seeteufel Mille Feuille
Sepia-Pasta -Tomate- Olive-Parmesan 29 €
☆☆☆

Confierte Lachsforelle
Spinat -Chorizograuben- Wirsing - Zitronengras Buerre Blanc 48 €
oder

Kalbsrücken und Backe
Kartoffelflan - Pilze - Boullion-Möhren 48 €
☆☆☆

Pre Dessert
Passionsfrucht - Meringue - Granatapfel 10 €
☆☆☆

„Sacher Torte“
Aprikose – Schokolade 20€
oder

Blutorange
Salzkaramell - Zimt 20 €

Auswahl von Rohmilchkäse
vom Maître Affineur Waltmann 20 €
☆☆☆

Feine Patisserie

Menüpreise

<i>4-Gang Menü Ihrer Wahl</i>	<i>99 €</i>
<i>5-Gang Menü Ihrer Wahl</i>	<i>115 €</i>
<i>6-Gang Menü Ihrer Wahl</i>	<i>130 €</i>
<i>7-Gang Menü Ihrer Wahl</i>	<i>145 €</i>

*Die in dem Menü angegebenen Preise beziehen sich auf
à la carte Portionen.*



*Restaurant
Schloß Loersfeld*

*Sehr geehrter Gast,

im Namen des Loersfelder Schlossteams heißen wir Sie herzlich
Willkommen und wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt in
unserem Hause.*

*Thomas Bellefontaine
Inhaber*

*Paul Spiesberger
Küchenchef*

*Ulrich Ternießen
Restaurantleiter*