



Sehr geehrte Gäste,

wir begrüßen Sie herzlich in unserem Restaurant
„Schlossblick“.

Zögern Sie bitte nicht, unser Service – Team auf Wünsche, wie
z.B. vegane Speisen, eventuelle Unverträglichkeiten oder
Allergien anzusprechen.

Informationen über teilweise in Produkten enthaltene
Allergene halten wir in einer separaten Speisekarte für Sie
bereit.

In unserem Weinkeller lagert eine Schatztruhe erlesener
Weine, die Sie nicht auf der Weinkarte finden!
Sprechen Sie uns an.

Genießen Sie ein paar schöne Stunden und lassen Sie Ihren
Gaumen von Küche und Keller verwöhnen.

Ihr Service- & Küchen – Team vom „Schlossblick“



Vorspeisen

Starters

Marinierte Zucchini mit Parmesan, Pinienkernen, Rucola <i>Marinated zucchini with Parmesan, pine nuts, rucola</i>	EUR 12,50
Hummer-Avocadosalat mit Kaviarcrème, Kressesalat <i>Lobster-avocado salad with cream of caviar, cress salad</i>	EUR 18,50
Rosa Entenbrust mit sautierten Pilzen gefüllte Wan-Tan Praline <i>Rose duck breast with sautéed mushrooms, wonton praline</i>	EUR 14,50

Suppen

Soups

Vanille-Karottensuppe mit Flan und geschmortem Ochsenbäckchen <i>Vanilla-carrot soup with flan and braised ox cheek</i>	EUR 11,00
--	-----------



Zwischengänge

First courses

Kartoffelblini mit hausgebeiztem Lachs und Wildkräutersalat <i>Potato blini with marinated salmon and wild herb salad</i>	EUR 17,00
Offene Lasagne mit Spinat und gebratenen Kräutern <i>Open lasagna with spinach and roasted herbs</i>	EUR 15,50

Klassiker

Classics

Großer gemischter Salat mit Croûtons und Pinienkernen <i>Mixed salad with croutons and pine nuts</i>	EUR 14,50
Wiener Schnitzel mit Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren <i>Wiener Schnitzel with potato – cucumber salad and lingonberries</i>	EUR 26,50
Seeteufel und Garnele an sautiertem Frühlingslauch, Kartoffelblini und Kräuter-Sauerrahmsauce <i>Monkfish and prawn, sautéed green onions with potato blini and herbal cream sauce</i>	EUR 29,00
Dreierlei Sorbets mit frischen Früchten <i>Three kinds of sorbet with fresh fruit</i>	EUR 9,00
Nordhessisches Schmandmousse mit Zitrusfrüchten <i>North Hessian sour cream mousse with citrus fruits</i>	EUR 9,50



Hauptgänge

Main courses

- | | |
|--|-----------|
| Rinderfilet an Pfefferjus, Mangold und Kartoffelkrapfen
<i>Beef fillet with spinach, potato-doughnut</i> | EUR 36,00 |
| Confierte Lammschulter mit mediterranem Gemüse
und Thymiangnocchis
<i>Confited lamb shoulder with mediterranean vegetables, thyme gnocchis</i> | EUR 29,50 |

Fisch

Fish

- | | |
|--|-----------|
| Gebratenes Zanderfilet an Schalotten-Portweinsauce
mit jungem Spinat und Kartoffelpürée
<i>Fried zander fillet with shallots-port wine sauce, young spinach, mashed potatoes</i> | EUR 31,00 |
|--|-----------|

Vegetarisch

Vegetarian

- | | |
|--|-----------|
| Gebratener grüner Spargel mit Safranmouseline und Rauchmandel
<i>Pan-fried green asparagus with saffron mousse</i> | EUR 19,00 |
| Zucchini-Aprikosenkroketten mit Tomatenmarmelade und Rucola
<i>Zucchini - apricot croquettes with tomato jam and rucola</i> | EUR 18,50 |



Desserts

Desserts

Trilogie von der Kaffeebohne <i>Trilogy of coffee bean</i>	EUR 9,80
Gebackene Apfeltarte mit Marzipanrahmeis und Früchten <i>Baked thin apple tart with marzipan ice cream and fruit</i>	EUR 11,00
Kleine Käsevariation mit Früchtebrot und Feigensenf <i>Cheese selection with fruit bread and fig mustard</i>	EUR 9,80

Abendmenü *Dinner*

Hummer-Avocadosalat
mit Kaviarcrème, Kressesalat
Lobster-avocado salad with cream of caviar, cress salad

Vanille-Karottensuppe mit Flan und geschmortem Ochsenvackchen
Vanilla-carrot soup with flan and braised ox cheek

Offene Lasagne mit Spinat und gebratenen Kräutern
Open lasagna with spinach and roasted herbs

Rinderfilet an Pfefferjus,
Mangold, Kartoffelkrapfen
Beef fillet with spinach, potato-doughnut

Trilogie von der Kaffeebohne
Trilogy of coffee bean

5 – Gang Menü pro Person € 82,--
5 – course menu per person € 82,--

Vegetarisches Menü *Vegetarian menu*

Marinierte Zucchini mit Parmesan, Pinienkernen, Rucola
Marinated zucchini with Parmesan, pine nuts, rucola

Vanille-Karottensuppe mit Flan
Vanilla-carrot soup with flan

Gebratener grüner Spargel mit Safranmousseline und Rauchmandel
Pan-fried green asparagus with saffron mousse

Gebackene Apfeltarte mit Marzipanrahmeis und Früchten
Baked thin apple tart with marzipan ice cream and fruit

4 – Gang Menü pro Person € 48,--
4 – course menu per person € 48,--

Alle Preise inklusive derzeit gültiger Mehrwertsteuer und Service.
All prices include tax and service charge.



Alle Preise inklusive derzeit gültiger Mehrwertsteuer und Service.
All prices include tax and service charge.



Alle Preise inklusive derzeit gültiger Mehrwertsteuer und Service.
All prices include tax and service charge.