

Schloss Menü

Kulinarischer Einstieg

Tomate & Physalis vom Biohof Frings
Burrata | Holunder | Taggiasche Olive 21 €

Loersfelder Bouillabaisse

Kaisergranat | Venusmuschel | Wurzelgemüse | Rouille 29 €

Grafschafter Weinbergschnecken

Nussbutter | Spinat | Cranberrys | Saiblingskaviar 29 €

Étouffée Taube, Brust & Keule

Mais | BBQ | Kirsche 29 €

Gebratene Gelbflossenmakrele

Pfifferlinge | Zitronengras-Graupen | Kaiserschoten 48 €

oder

Duett vom Schwarzfederhuhn

Paprika | Blutwurst | Pomme Dauphine 48 €

Pre Dessert

Salzburger Nockerl 10€

Yuzumousse

Joghurt | Mohn 20€

oder

Zwetschgenknödel

Vanille | Zwetschge 20 €

Auswahl von Rohmilchkäse

vom Maître Affineur Waltmann 20 €

Feine Pâtisserie

Menüpreise

4-Gang Menü Ihrer Wahl 99 €

5-Gang Menü Ihrer Wahl 115 €

6-Gang Menü Ihrer Wahl 130 €

7-Gang Menü Ihrer Wahl 145 €

*Die in dem Menü angegebenen Preise beziehen sich auf
á 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 Ternierßen
Restaurantleiter*