

Stilvoll genießen in der Schlossküche

Der Herbst ist der Frühling des Winters

Alexander Hedegger und Team

SCHLOSSKÜCHE EUTIN
stilvoll genießen

Vorspeisen

Herbstlich bunter Blattsalat

mit Granatapfelkernen und Croûtons

in Schlossdressing

€ 7,50

★★★

Pfifferling-Rosmarin-Focaccia

gratiniert mit Rohmilchkäse aus Backensholz und Kastanienhonig

€ 11,50

★★★

Bündnerfleisch hauchdünn geschnitten

mit Rucolasalat an herbstlichen Früchten und Nüssen

€ 13,50

SCHLOSSKÜCHE EUTIN
stilvoll genießen

Aus dem Suppentopf

Fruchtige Kürbis-Ingwer-Suppe
mit Kernöl und Kokostopping

€ 7,50

★★★

Steinpilzessenz
mit Klößchen und feinem Gemüse

€ 8,50

Vegetarische & Vegane Gerichte

Hausgemachter Gemüseburger
im Brioche mit Süßkartoffelpommes

„Lasst Euch überraschen“

€ 14,50

★★★

Veganes Rotes Kürbiscurry
mit Koriander-Basmatireis

€ 14,50

SCHLOSSKÜCHE EUTIN
stilvoll genießen

Regionale-Klassiker stilvoll serviert

Wiener Schnitzel vom heimischen Kalb
mit Kartoffel-Gurken-Salat, Kürbiskernöl & Preiselbeeren
€ 22,50

Unsere Empfehlung Schlossküchen-Klassiker-Variation
Matjesfilet, Roastbeef kalt & Sauerfleisch dazu Remoulade
Bratkartoffeln & Salat
€ 21,50

Roastbeef kalt
von Färsen aus Schleswig-Holstein mit Remouladensoße dazu Holsteiner Bratkartoffeln
€ 20,50

Heringsfilet nach Matjes Art in Hausfrauen Soße mit Bratkartoffeln
€ 19,50

Königsberger Klopse „Schlossküchen Art“
mit Kapernsoße, Rote-Bete-Apfel Salat
und Petersilienkartoffeln
€ 16,50

Hausgemachtes Sauerfleisch serviert mit Remouladensoße und deftigen Bratkartoffeln
€ 14,50

Currywurst „Schlossküchen Art“ mit Süßkartoffelpommes
hausgemachter Soße, Coleslow & Trüffelmayonnaise
€12,50

SCHLOSSKÜCHE EUTIN
stilvoll genießen

Vom Lande

Perlhuhnbrust gebraten

auf feinem Spitzkohlgemüse, glacierte Trauben, Kartoffelsteinpilzgratin

€ 22,50



Rosa gebratenes Kalbs-Entrecôte

mit Ofen-Hokkaido-Kürbis und Kräuterseitlingen

€ 26,50



Schweinekotelette gebraten

mit Kartoffel-Kürbisstampf, kleiner Salat und Röstzwiebeln

€ 21,50

SCHLOSSKÜCHE EUTIN
stilvoll genießen

Aus dem Wasser

Saiblingsfilet auf der Haut gebraten

auf Labskaus, Rote Bete-ApfelSalat und Wachtelspiegelei

€ 24,50

★★★

Fang des Tages

Ab sofort jeden **Mittwoch** und **Samstag** frisch vom Markt

Fragen Sie nach unserer **Empfehlung**

Tagespreis

Kindergerichte

3 Kleine Reibekuchen mit Apfelmus

€ 7,50

★★★

Kleines paniertes Kalbsschnitzel mit Pommes Frites

€ 10,50

Räuberteller

(Die Kleinen räubern von Mamas oder Papas Teller)

SCHLOSSKÜCHE EUTIN
stilvoll genießen

Desserts

Fragen Sie nach unseren hausgemachten Sorbets

Kugel € 3,50
aufgefüllt mit Prosecco € 5,50

★★★

Walnuss-Eisparfait

mit lauwarmen Zwetschgenröster

EUR 9,50

Cheesecake

auf Zimt-Crumbleboden mit Heidelbeer Ragout

€ 10,50



SCHLOSSKÜCHE EUTIN
stilvoll genießen