

*Stilvoll genießen in der
Schlossküche*

Abendkarte ab 17.30 Uhr

Frühling ist, wenn die Seele wieder bunt denkt

Alexander Hedegger und Team

SCHLOSSKÜCHE EUTIN
stilvoll genießen

Vorspeisen

Bunter Frühlingsblattsalat in Schlossdressing

€ 8,50

★★★

Ziegenkäse – Topfenknödel mit karamellisiertem Spargel

€ 13,50

★★★

Kleine Variation vom Krustentier

dazu Baby-Blattspinat im Safran-Weißweinschaum

€ 16,50

Aus dem Suppentopf

Spargel – Bärlauchsüppchen mit Nordseekrabbenfleisch

€ 9,50

★★★

Cremige Parmesan – Trüffelsuppe mit Pinienkern - Topping

€ 9,50

SCHLOSSKÜCHE EUTIN

stilvoll genießen

Klassiker der Schlossküche

Fangfrische Nordseescholle im Ganzen gebraten,
dazu ein kleiner Salat & Petersilienkartoffeln

Speckstippe € 22,50

Krabben € 27,50

Wiener Schnitzel vom heimischen Kalb
mit Kartoffel-Gurken-Salat, Kürbiskernöl & Preiselbeeren
€ 24,-

Unsere Empfehlung: Schlossküchen - Klassiker - Variation

Matjesfilet, Roastbeef kalt & Sauerfleisch dazu Remoulade
Bratkartoffeln & Salat
€ 22,50

Roastbeef kalt von Färsen aus Schleswig-Holstein mit Remouladensoße,
Salat & dazu Holsteiner Bratkartoffeln
€ 22,-

Aalrauch - Matjes in Hausfrauen Soße mit Bratkartoffeln & Salat
€ 21,-

Unsere Bierempfehlung zum Matjes: Störtebeker Atlantik Ale - jetzt auch alkoholfrei!

Königsberger Klopse „Schlossküchen Art“
mit Kapernsoße, Rote-Bete-Apfel Salat
und Petersilienkartoffeln
€ 17,50

Hausgemachtes Sauerfleisch mit Sc. Remoulade, Bratkartoffeln & Salat
€ 16,50

Currywurst „Schlossküchen Art“ mit Süßkartoffel-Pommes,
hausgemachter Soße, Coleslaw-Salat & Trüffelmayonnaise
€ 13,50

SCHLOSSKÜCHE EUTIN

stilvoll genießen

Fisch

Steinbeißerfilet gebraten
mit Kräuterseitlingen & jungem Frühlingsgemüse

€ 26,50



Saiblingsfilet gebraten auf Ravioli vom grünen Spargel, dazu karamellierte
Kirschtomaten & Bärlauchschaum

€ 24,50

Vegetarisch / Vegan

Bio-Vollkorn Fusilli
mit mediterranem Gemüse in Bärlauch - Pesto

€ 16,50

wahlweise mit:

Büffel-Mozzarella

€ 21,00

gebratenen Kräutergarnelen

€ 24,50

SCHLOSSKÜCHE EUTIN

stilvoll genießen

Fleisch

Tafelspitz von der Holsteiner Färsen im Gemüsesud mit Kartoffel-Schmarrn
dazu frischer Meerrettich

€ 24,50



Geschmorte Kalbsbäckchen in Rahmsoße mit Schalotten und getrockneten
Tomaten auf zweierlei Spargel & gefüllte Gnocchi

€ 26,50



Lammhüfte, rosa gebraten unter der Bärlauchkruste,
Speckbohnen - Bouquet & Kartoffel - Gratin

€ 32,-

Für unsere kleinen Gäste

Frischer Eierpfannkuchen mit Zucker/Zimt & Apfelmus € 7,50



Nürnberger Rostbratwürstchen (4St.) mit Kartoffelpüree € 9,50

SCHLOSSKÜCHE EUTIN

stilvoll genießen

Dessert

Hausgemachtes Sorbet

€3,50



Affogato al Caffé

€ 4,50



Variation von Erdbeere & Rhabarber

€ 11

SCHLOSSKÜCHE EUTIN

stilvoll genießen