

*Stilvoll genießen in der
Schlossküche*

Abendkarte ab 17.30 Uhr

Essen ist ein Bedürfnis, genießen ist eine Kunst

Alexander Hedegger und Team

SCHLOSSKÜCHE EUTIN
stilvoll genießen

Vorspeisen

Bunter Sommersalat in Schlossdressing

€ 8,50

★★★

Rindertatar an Kirschtomaten-Erdbeeren- Chutney, feinem Salat
und geröstetem Baguette

€ 14,50

★★★

Vorspeisen Versucherle

Drei kleine Köstlichkeiten aus der kalten Küche

€ 16,50

Aus dem Suppentopf

Kokos-Currysuppe mit Hähnchen-Teriyaki Spieß und grünem Spargel

€ 9,50

★★★

Kalte sommerliche Erdbeer-Tomatensuppe "Forever Young"

€ 8,50

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 Pfifferlingen & jungem Sommergemüse

€ 26,50



Kabeljaufilet unter der Mozzarellakruste
auf Ravioli in beurre blanc und Rauke

€ 24,50

Vegetarisch / Vegan

Bio-Vollkorn Fusilli
mit Edamame-Pesto und gebratenen Pfifferlingen

€ 16,50

Rote-Bete-Puffer mit Kräuterdipp & sommerlichem Salatbouquet

€ 14,50

SCHLOSSKÜCHE EUTIN

stilvoll genießen

Fleisch

Medaillons vom Sommerhirsch mit Schattenmorellesoße
und Kräuterspätzle

€ 26,50

★★★

Rumpsteak von Holsteiner Färsen auf buntem Nudelsalat
in Granny-Smith-Pesto

€ 29,50

★★★

Rückwärts gegartes Rinder-Bürgermeisterstück
mit gebackenen Bier-Zwiebeln

€ 22,50

★★★

Für unsere kleinen Gäste *(Bis zum 12. Lebensjahr)*

Frischer Eierpfannkuchen mit Zucker/Zimt & Apfelmus

€ 6,50

★★★

Nürnberger Rostbratwürstchen (4St.) mit Kartoffelpüree

€ 7,50

SCHLOSSKÜCHE EUTIN

stilvoll genießen

Dessert

Für Süßes ist man nie zu satt!

Affogato al Caffé

Hier trifft aromatischer Espresso auf cremiges Vanilleeis

€ 4,50



Dreierlei von hausgemachtem Sorbet mit Früchten

€ 11,-



Erdbeer Tiramisu im Glas und 1Kugel Sorbet

€ 9,50

SCHLOSSKÜCHE EUTIN

stilvoll genießen