



# Unsere winterlichen Empfehlungen



## Vorspeise

Bunter Vorspeisensalat € 8,50

Klare Muschelsuppe mit feiner Einlage und Sauce Rouille € 9,50

Geflügelleber-Mousse im Baumkuchenmantel mit Quitten und Portweingelee  
€ 14,50

## Fleisch

Sous Vide gegarter Schweinebauch mit Selleriepüree und Zwetschgensoße  
€ 22,50

Gänsekeule aus dem Ofen mit Apfelrotkohl, Maronen und Kartoffelknödel  
€ 26,50

## Frischer Fisch vom Wochenmarkt

Welsfilet gebraten auf Rahmwirsing und Kräuter-Kartoffelstampf  
€ 22,50

## Vegetarisch / Vegan

Ofenkürbis auf Wirsing und gebratene Shitake  
€ 16,50

Perlgraupen-Risotto (vegan) Steinpilze & winterliches Gemüse € 18,50  
wahlweise mit gebratenen Garnelen € 26,50

## Dessert

Kugel Sorbet € 3,50

Affogato al Caffè € 4,50

Kürbiskern-Krokant-Eisparfait mit warmen Zwetschgenkompott € 11

SCHLOSSKÜCHE EUTIN

*stilvoll genießen*