



SCHLOSS
GRUBE

Suppen

Gazpacho (kalte Tomaten-Gemüse-Suppe)

5,30 €

Vorspeisen

Kleiner gemischter Salat mit verschiedenen Kernen,
hausgemachtem Kräuterdressing und Croutons ^{i,g,h,c, a1}

5,90 €

Melonensalat mit rohem Schinken, Fetakäse und Mandeln
verfeinert mit Olivenöl und Minze

7,40 €

Bruschetta mit Tomaten-Concassée, Avocado und Kräuterquark mit Salat

6,90 €

Vegetarische Hauptgerichte

Gemüselasagne mit Tomaten und Oliven (Vegan) ^{l,f}

10,90 €

Bandnudeln mit frischem Gemüse und hausgemachtem Basilikumpesto

11,20 €



Hauptgerichte

Großer Salatteller mit Baguette und Butter

(hierzu reichen wir eine Auswahl an hausgemachten Ölen,
teilweise mit Zutaten aus eigenem Anbau und Essig)

8,50 €

wahlweise mit:

Mango, Avocado und Granatapfelkernen

9,70 €

gebratener Hähnchenbrust im Sesammantel

12,70 €

rosa gebratenem Entrecote

14,50 €

scharf marinierten Garnelen ^d

16,50 €



Hauptgerichte

Currywurst mit zweierlei Soßen (rot & gelb)
mit pikanten Süßkartoffel-Pommes-Frites und Salat

8,50 €

Rosa gebratenes Rinderfiletsteak auf Zucchini-Spaghetti mit Kräuterbutter,
Grilltomate und Rosmarinkartoffeln ⁹

28,50 €

Knusprig gebratener Spanferkelrücken
von der Landfleischerei Hildebrandt aus Kletzke
auf Pfannengemüse mit Folienkartoffel und hausgemachtem Kräuterquark
und Schalotten-Soße ^{a1,g,l}

17,20 €

Im Ganzen gebratene Forelle aus den Plattenburger Fischteichen
an Kräuterbutter auf buntem Gemüsebett
mit Meersalzkartoffeln ^{a1,d,g}

20,50 €



SCHLOSS
GRUBE

Desserts

Gemischtes Eis mit Sahne

Wahlweise mit:

Eierlikör / Schokoladensauce / heißen Kirschen ^{a,c,g,5,6}

4,90 €

Hausgemachtes Rosenblüten-Parfait mit Beerensalat der Saison ^{c,g,i}

5,40 €

Zitronen-Frischkäse-Kuchen mit Lavendelquark

5,90 €

Frischgebackene Waffel mit heißen Kirschen und Vanilleeis ^{a,c,g,5,6}

5,20 €

Für unsere kleinen Schlossgeister fragen Sie gern nach unserer Kinderkarte.