

## *Vorspeisen*

*Carpaccio vom Weiderind mit Feldsalat  
Limonen Vinaigrette, Kapernäpfel und  
Parmesanspänen*

**12,50 €**

\* \* \*

*Frischer Römersalat mit selbstgemachten  
Caesar Dressing, confierten Tomaten und  
Croutons*

**9,50 €**

*Wahlweise geben wir dazu:*

*Gebratene Hähnchenbrust 4,-€*

*Gegrillte Garnelen 5,-€*



## *Spezi*als

### *Für zwei Personen*

*Italienischer Burrata Frischkäse auf einem  
Nest aus Rucola mit Kandierte*n Walnüssen  
*mildem Aceto-Balsamico und  
sonnengetrockneten Tomaten*

**19,50 €**



## *Suppen*

*Topinambur Cremesüppchen aus unserem  
Kräutergarten mit eigenem Tomaten Pesto*

**6,90 €**

\*\*\*

*Herzhafte Soljanka nach Hausfrauenart mit  
Sauerrahm*

**7,50 €**



## *Fleisch*

*Zart geschmorte Ochsenbäckchen, in  
Tranchen geschnitten, serviert auf  
fruchtiger Kürbiscrème mit in Butter  
geschwenktem Rosenkohllaub*

**26,50 €**

\* \* \*

*Tomahawk vom Duroc Schwein mit  
Ratatouille und im Ofen gebackenen  
Rosmarinkartoffeln*

**24,50 €**



## *Spezials*

*Für zwei Personen*

*Kleines Irishes Bavett (500g) mit  
Kürbiscreme, sautiertem Blattspinat,  
Buntes Kartoffelgratin und geröstetes  
Topinambur*

*55,-€*

*Zubereitungszeit beträgt ca. 45 min*



*Fisch*

*Gebratenes Zanderfilet, auf cremiger  
Selleriemousseline dazu Schwarzwurzel  
mit Orangen Karamell glasiert und  
Krustentierschaum*

20,50 €

\* \* \*

*Kalt geräucherter Matjes mit Soße nach  
Hausfrauenart und knusprigen  
Bratkartoffeln*

19,50 €



## *Spezi*als

### *Für zwei Personen*

*Gebackene Atlantik Seezunge (400g) mit Zitronenbutter, Kürbiscrème, sautiertem Blattspinat, Buntem Kartoffelgratin und geröstetem Topinambur*

*45,-€*

*Zubereitungszeit beträgt ca. 35 min*



*Vegetarisch*

*Pilz Risotto mit marinierter wilder  
Rauke  
und Parmesan*

**16,50 €**

\* \* \*

*Frische Fetuccine in selbstgemachten  
Pesto geschwenkt mit gebratenem Gemüse  
der Saison*

**14,50 €**





## *Nachspeisen*

*Lavendel Cremè Brûlée mit Sorbet*

**7,50 €**

\*\*\*

*Gebackenes Pistazieneis auf lauwarmen  
Pflaumenkompott*

**8,50 €**



*Das Team vom Schlosshotel Groß Plasten wünscht  
Ihnen einen schönen Guten Appetit und eine schöne  
genussvolle Zeit.*

\*\*\*

