

Vorspeisen

*Carpaccio vom Weiderind
mit gebratenem grünen Spargel an
Limonen Vinaigrette und Parmesanspänen*

12,50 €

* * *

*Hausgebeizter Lachs mit Kürbis-Chutney
an Friseeé Salat und Mostrichdressing*

9,50 €

* * *

*Gebackene Käse Tarte mit einem warmen Kompott
von Weinbeeren und Schalotten*

8,50 €

* * *



Suppen

*Schaumsuppe von Tomaten und
Mascarpone*

8,00 €

*Creme Suppe von Erdäpfeln und Quitten
mit Speckchip*

7,50 €



Hauptgänge Fleisch

„Napoleon“

*Geschmorte Lamm Haxe auf einem Ragout
von Weißen - Bohnen und mediterranem Gemüse
mit Rosmarinsauce*

26,50 €

* * *

„Madame de Pompadour“

*Gebratenes Schwarzferderhuhn supreme auf
Birnen -Zwiebel Confit mit Süßkartoffelpüree
und Rotweinjus*

21,50 €

* * *



Aus heimischen Gewässern

„Katharina die Große“

*Lachsfilet unter der Kräuterkruste mit
in Parmesansauce geschwenkten Bandnudeln
und glasierten Zuckerschoten*

22,50 €

* * *

„Königin Luise“

*Gebratenes Zanderfilet auf Möhren – Fenchelgemüse
mit Kräuter Kartoffeln an
Safransauce*

19,00 €

* * *



Vegetarisch

„Dulcinea“

*In Butter geschwenkte Tagliatelle auf einem
Sugo von Zucchini und Tomaten mit
frisch gehobeltem Parmesan*

14,50 €

* * *

„Helena von Troja“

*Perlgraupen Risotto mit
Schmorgemüse an Trauben-Zwiebelsauce
und jahreszeitlichen Blattsalat*

15,50 €

* * *



Grillkarte

Wir empfehlen Ihnen vom Grill

Rumpsteak (ca. 250g) 24,90 €

Rinderfilet (ca. 200g) 26,90 €

Länderfilet 19,50 €

Lachsfilet 21,50 €

dazu servieren wir grünen Spargel und Kartoffelgratin



Leckereien
aus unserer Patisserie

„Sonnenkönig“

*Cremè Brûlée mit Aromen von
Rosmarin und Honig an Waldfrucht
Panna Cotta Eis*

7,50 €

* * *

*Schokoladenküchlein mit flüssigen Kern
an einem Ragout von Vanille und Ananas*

8,00 €

* * *



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

