

SPEISEKARTE

VORSPEISEN & SALATE

Vorspeisen

Cremige Spargelcremesuppe

Aus frischem Spargel, fein abgeschmeckt mit Kräutern

5,50

Mundschenk-Salat

gemischter Beilagensalat der Saison
und Senfdressing

3,90

Salate

Landgarten-Salat

Marktfrische Blattsalate der Saison, bunt garniert
mit Ei und knackiger Rohkost.

Dazu hausgemachtes Senf- oder feines Kräuterdressing.

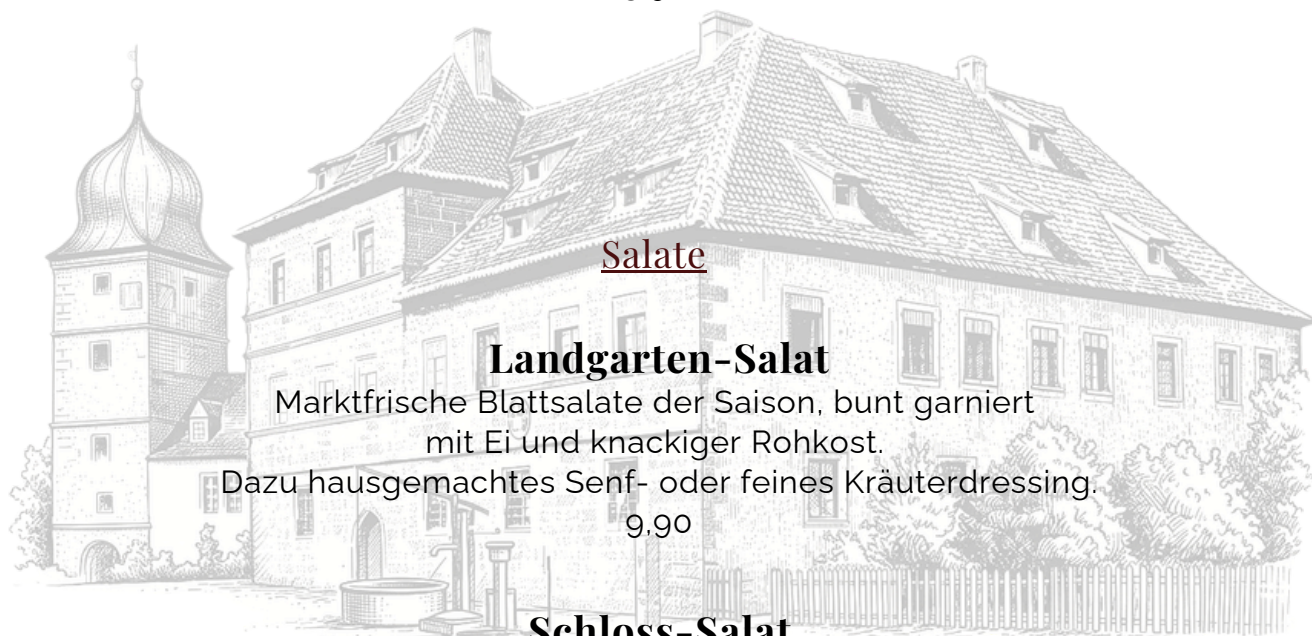
9,90

Schloss-Salat

Bunter Saisonsalat mit gebratenen Hähnchenbruststreifen,
frischen Pilzen, Ei und Rohkost der Saison.

Dazu hausgemachtes Senf- oder feines Kräuterdressing.

14,90



SPEISEKARTE

HAUPTSPEISEN

Zarte Rinderroulade

Klassisch gefüllt, in einer kräftigen Bratensoße.
Dazu reichen wir Rotkraut und Klöße.

18,90

Ofenfrischer Schweinekrustenbraten

serviert mit Klößen und herzhaftem Sauerkraut

14,90

Gutshof-Schnitzel - „Spargel-Glück“

mit Salzkartoffeln, frischem Stangenspargel und Sauce Hollandaise.

17,90



Pasta-Umberto

in feiner Käse-Sahnesauce
verfeinert mit zartem Spargel

16,90

Bertholds Wurstsalat

fein geschnittene Stadtwurst mit Musik (Essig/ÖL/Zwiebeln)
und deftigem Bauernbrot

9,90

Große Schlossgut-Platte

roter Pressack, weißer Pressack, Wacholderschinken, Kochschinken, Dosenfleisch,
fränkischer weißer Käse und Käse vom "Käsehüttla Thelitz",
Garniert mit sauren Gurken, Zwiebelringen, Butter und Senf,
dazu servieren wir unser deftiges Bauernbrot

18,90



Zwiebleskäs

frischer körniger weißer Käse vom "Käsehüttla Thelitz"
mit Zwiebeln, Schnittlauch und deftigem Bauernbrot

8,90

Cunrads Currywurst

mit Pommes frites und hausgemachter Currysoße.

9,90

Dessert

Schloss-Symphonie

Hausgemachte Panna Cotta mit Eierlikör-Spiegel & dunkle Mousse au Chocolat.
Garniert mit frischen Früchten der Saison

7,90