

Graf Menü

69 €/PERSON

2 St. pro Person, 3 Sorten zur Auswahl aus Hauptgerichten (Plateau)

Klare Entenbrühe mit Nudeln und Gemüse

Rinderrouladen mit sauren Gurken und Speck in Rosmarinsauce

Kiewer Kotelett, gefüllt mit Butter und Petersilie

Schweinelende in Pilzsauce

Hähnchenfilet, überbacken mit Spinat und Gorgonzola

Gebratener Kabeljau im Maisteig mit Basilikum

Salzkartoffeln mit Dill

Kartoffelgnocchi

Jasminreis

Im Dampf gegartes saisonales Gemüse, mit in Butter gerösteten Semmelbröseln

Warme Erbsen und Möhren

2 verschiedene Rohkostsalate

DESSERT

3 verschiedene Kuchensorten aus der Schlosskonditorei

KALTE VORSPEISEN

Blauer Seehecht in Gemüse mit Zitrusfrüchten und Kräutern

Zucchinirollchen mit Ziegenkäse und Paprika

Täschchen aus Schwarzwälder Schinken, gefüllt mit Porree und Mais

Überbackener Chicorée mit Speck

Hering in Öl mit Preiselbeeren, Maronenpilzen und Haselnüssen

Caprese Salat aus Tomaten und Mozzarella mit Basilikum Pesto

Salat aus mariniertem Sellerie, Eiern und Gemüse

Gänseleberpastete mit Preiselbeeren

WARMES GERICHT

Geschnetzeltes Stroganoff

ZWEITER HEISSER TELLER

Borschtsch mit Kroketten

Kaffee/Tee/Obstsaft

