



Sehr geehrte Gäste,

wir begrüßen Sie herzlich in unserem Restaurant  
„Schlossblick“.

Zögern Sie bitte nicht, unser Service – Team auf Wünsche, wie  
z.B. vegane Speisen, eventuelle Unverträglichkeiten oder  
Allergien anzusprechen.

Informationen über teilweise in Produkten enthaltene  
Allergene halten wir in einer separaten Speisekarte für Sie  
bereit.

In unserem Weinkeller lagert eine Schatztruhe erlesener  
Weine, die Sie nicht auf der Weinkarte finden!  
Sprechen Sie uns an.

Genießen Sie ein paar schöne Stunden und lassen Sie Ihren  
Gaumen von Küche und Keller verwöhnen.

Ihr Service- & Küchen – Team vom „Schlossblick“

## Vorspeisen *Starters*

Heißgeräucherte Entenbrust mit eingelegtem Kürbisflan <i>Hot smoked duck breast with marinated pumpkin flan</i>	EUR 14,50
Saibling auf zweierlei Art mit Quinoa und Kohlrabi an Kaviar - Crème <i>Char in two variations with quinoa and kohlrabi, caviar cream</i>	EUR 16,50
Mille feuille von Ziegenkäse und Tomate mit Walnuss und Brioche <i>Mille feuille of goat's cheese and tomato with walnut and brioche</i>	EUR 14,00

## Suppen *Soups*

Consommé von Wildgeflügel mit gebratener Wachtelbrust <i>Wild fowl consommé with roasted quail breast</i>	EUR 9,80
Pot - au - feu vom Hummer mit glasierten Zuckerschoten <i>Pot - au - feu of lobster with glazed snow peas</i>	EUR 14,50

## Zwischengänge

*First courses*

Kartoffelblini mit hausgebeiztem Lachs und Wildkräutersalat <i>Potato blini with marinated salmon and wild herb salad</i>	EUR 17,00
Tagliarini mit Morcheln in Rahm <i>Tagliarini with morels in cream</i>	EUR 18,50

## Klassiker

*Classics*

Großer gemischter Salat mit Croutons und Pinienkernen <i>Mixed salad with croutons and pine nuts</i>	EUR 14,50
Wiener Schnitzel mit Kartoffel - Gurkensalat und Preiselbeeren <i>Wiener Schnitzel with potato - cucumber salad and lingonberries</i>	EUR 26,50
Seeteufel und Garnele an sautiertem Frühlingslauch, Kartoffelblini und Kräuter - Sauerrahmsauce <i>Monkfish and prawn, sautéed green onions with potato blini and herbal cream sauce</i>	EUR 29,00
Dreierlei Sorbets mit frischen Früchten <i>Three different kinds of sorbet with fresh fruit</i>	EUR 9,00
Nordhessisches Schmandmousse mit Äpfeln und Nüssen <i>North Hessian sour cream mousse with apples and nuts</i>	EUR 8,50

## Hauptgänge

*Main courses*

- Rinderfilet mit gebratenen Flower Sprouts,  
Kartoffelbaumkuchen an Portweinjus  
*Fillet of beef with roasted flower sprouts, layered potato cake with red wine sauce* EUR 36,00
- Geschmorter Ochsenschwanz,  
getrüffelte Rahmpastinaken, gebackener Kartoffelkrapfen  
*Braised ox tail with truffled parsnips, oven baked potato - doughnut* EUR 29,50

## Fisch

*Fish*

- Kabeljau  
mit buntem Spitzkohl und Kartoffelpüree an Morchelrahm  
*Cod with mixed cabbage and mashed potatoes with morels in cream* EUR 31,00

## Vegetarisch

*Vegetarian*

- Kartoffel - Pilzrisotto  
*Potato - mushroom risotto* EUR 17,00
- Zucchini - Aprikosenkroketten mit Tomatenmarmelade  
*Zucchini - apricot croquettes with tomato jam* EUR 18,50

## Desserts

### *Desserts*

Birnen – Karamellschnitte mit Williams Christ – Parfait <i>Slide of pear - caramel cake with "Williams Christ" parfait</i>	EUR 9,80
Kaiserschmarrn mit Apfelmus, Zwetschgenröster und Champagnerrahmeis (20 Minuten Vorbereitungszeit) <i>Kaiserschmarrn with applesauce, ragout of plums and champagne ice cream (20 minutes set-up time)</i>	EUR 11,00
Kleine Käsevariation mit Früchtebrot und Feigensenf <i>Cheese selection with fig mustard and fruit bread</i>	EUR 9,80