

Schloss Deister Abendmenü

täglich wechselndes

4 - Gang Menü

mit Produkten direkt aus der Region und aus nachhaltigen Erzeugnissen EUR 69.50 Mit Leidenschaft und Feingefühl kreieren wir eine Küche, die frei von Zwängen, weltoffen und verantwortungsbewusst ist.

Im Mittelpunkt stehen ausgewählte Produkte, die wir mit sowohl modernen als auch traditionellen Kochtechniken höchstem zu Genuss veredeln. Durch die sorgfältige Komposition einzelnen Kom-ponenten entsteht klares. harmonisches Geschmacksbild - ein-drucksvoll, ehrlich und unvergesslich.

Vorspeisen

Chili-Kokos Suppe

Gebratene Garnele I Gomasio 9.9

Cremesuppe vom Parmesan 7,2

Bunter Salat

Frisch, knackig und täglich anders 6,9 mit Rinderfiletstreifen 22,8 mit Feta-Käse 16.8

<u>Hauptspeisen</u>

Rostbraten vom Hohenloher Weiderind

reduzierter Bratensaft I Zwiebeln I gebräunter Serviettenknödel 34,4

Wiener Schnitzel vom Kalb

Pommes frites 29.9

Filet vom Hohenloher Schwein

Pfeffersauce I Thymiankartoffeln 26,5

Filet von der Lachsforelle gebraten

Tomatensugo I Kartoffeln 28,9

Ravioli mit rotem Zwiebel-Konfit

Rahm I Rucola 19.80

Dessert

Hausgemachtes Eierlikör-Mascarpone-Eis

Früchte 8.8

Hausgemachtes Parfait

Bitte erfragen Sie aktuelle Sorte bei unseren SchlossGeistern 7,9

Vesper

Schweizer Wurstsalat

Brot I Butter 13,8