

# Genuss*Geister*

Sommergenuss der be*Geistert*



mit **LIEBE** zubereitet

**SCHLOSS DÖTTINGEN**

IHR HOTEL RESTAURANT IM GRÜNEN

# Suppen

## Champignon Consommé

Perlgrauben | Shiitake Pilzen |  
Bärlauchöl  
6,90

## Kokos - Chili - Cremesuppe

gebratene Garnele |  
vietnamesischem Koriander aus  
dem Schlosskräutergarten  
7,90

Schloss *Geister* Special

hausgemachte  
Holunderblütenlimonade

0,2l | 3,80

# Vorspeisen

## Feines Gemüse von hier

fermentiert, eingelegt, mariniert  
Salzzitronen | Olivenkondiment |  
Blüten und Kräuter aus unserem  
Schlosskräutergarten  
11,90

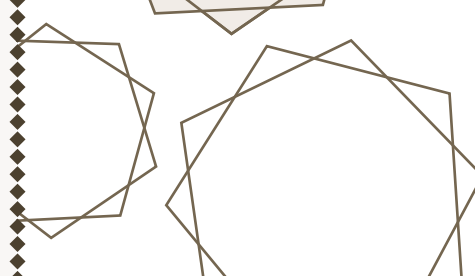
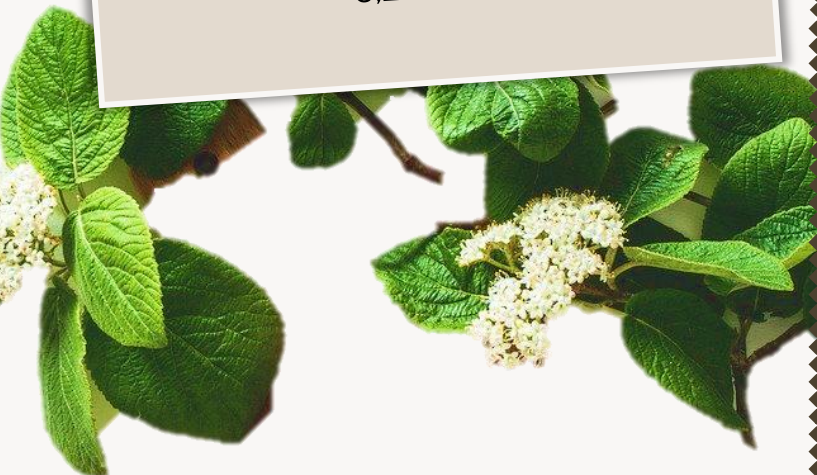
## Bunter Blattsalat

Blättern aus dem Garten |  
Balsamicovinaigrette  
5,90

## Sülze vom Bio-Schwein

Naturhof Engel, Bühlerzell  
Kimchi | Milchsäure-Vinaigrette  
11,90

mit  
LIEBE  
zubereitet





# Hauptgänge

## Risotto aus Cremona

Blumenkohlröschen | Staudensellerie |  
gerösteten Haselnüssen  
14,80

## Rinderrostbraten

reduzierter Bratensaft | karamellierte Bio-Zwiebeln |  
glasierte Bio-Karotten aus dem Kochertal |  
gebräuntem Serviettenknödel  
27,90

## Bio- Schweineschulter

Naturhof Engel, Bühlerzell  
Dijon-Senf-Sauce | cremige Bioland - Linsen |  
Wurzelgemüse aus Biolandanbau  
25,70

## Kabeljau auf der Haut gebraten

Zitronenemulsion | Bioland Hirse |  
eingelegte Zucchini aus Biolandanbau  
22,50



## Dessert

Apfel - Haselnuss - Crumble  
mit Schokoladenmousse  
6,80

Pochierter Weinbergpfirsich mit Sauerrahmeis  
und Biscuit Dacquois  
8,20