

BRASSERIE „Schloss Grube“

Vorspeisen

kalte Gurkensuppe
mit Sauerrahm und frischen Dill
(G, 11)

7,50 €

Soljanka
mit Kleks Sauerrahm und Zitrone
(L, G, 1, 6)

8,20 €

Carpaccio von der Aubergine
mit Ziegenfrischkäse und gerösteten Walnüssen
(E, H, G)

10,50 €

Sommerlicher Salat
dazu gebratene Hähnchenbruststreifen, verschiedenem Gemüse
und einer Johannisbeer-Vinaigrette

14,50 €

Melonen-Feta-Salat
mit Oliven, Lauch und frischer Minze
(G, O, 5, 4, 11)

11,70 €

Zwischengang

Carpaccio vom Black Angus Rind,
gereicht mit lauwarmen Champignons und Speckwürfeln
(H, 1, 6)

15,90 €

Pasta
mit Kirschtomaten,
Avocado und Basilikum
(A, C, 11)

14,40 €

Pasta
mit Rinderstreifen in Portweinsauce
Champignons und rote Zwiebeln
(A, C, O, G)

17,40 €

Ofenkartoffel mit
geräuchertem Lachs und pikantem Kräuterquark
an Wildkräutersalat

13,70 €

Hauptspeisen

Pulled Pork Burger
mit Rucola, Peperoni und Coleslaw
dazu Rosmarin Kartoffeln
und Kräuterquark
(G, C, A)

18,40 €

Königsberger Klopse
mit Kapern und Kartoffelstampf
dazu Salat von Rote Bete
(A, G, C, O, 1, 6)

17,80 €

Zanderfilet
auf Gnocchi in Pesto geschwenkt
und Tomaten-Marmelade
(A, D, G, O, 1, 6)

19,20 €

Surf an Turf
Rumpsteak und Riesengarnelen
an Rosmarinkartoffeln und
frischem Blattsalat
(B, G, O)

34,70 €

Schnitzel mit Rahmchampignons
und Schwenkkartoffeln
(A, C, G, O)

17,90 €

Gemüse-Cous-Cous-Pfanne
mit Feta, Tomaten, Paprika und Zucker Schoten
(G, A, 11)

15,30 €

Nachspeisen

Crème Brûlée
mit frischen Beeren
(A, G, C, 1)

7,40 €

Beerengrütze
mit Vanilleeis
(O, G, C, A, 6)

7,10 €

Käseplatte mit 4 Sorten,
Senf von der Feige und Baguette
(M, G, A, 1, 4, 6)

15,80 €