



## Unsere aktuelle Karte – Herbst 2024

### Vorspeisen

Bunter Herbstsalat mit gebratenen Austernpilzen  
und Kürbis dazu Parmesan cracker

16,50 €

\*\*\*

Auerstedter Tapas  
Auswahl kleiner Köstlichkeiten

17,90 €

### Suppen

Auerstedter Weinbauernsuppe mit Croutons  
und geräuchertem Welsschinken aus Schkölen

7,80 €

\*\*\*

Suppe des Tages  
Fragen Sie gern nach.....

7,80 €

### Fisch

Gebratenes und mehliertes Filet vom Wolfsbarsch an Rote-Bete-Apfelsauce,  
geschwenktem Mangold und Wasabi Gnocchi

28,50 €

\*\*\*

Im Tempurateig gebackenes Filet vom Kabeljau,  
Kartoffelsalat & Blattsalat sowie Remouladensauce

28,50€

**Hinweis für Allergiker:** Bestimmte Zutaten oder andere Stoffe oder Erzeugnisse (wie Verarbeitungshilfsstoffe), die bei der Herstellung von Lebensmitteln verwendet werden und darin verbleiben, können bei manchen Menschen Allergien und Unverträglichkeiten verursachen, die teilweise die Gesundheit der Betroffenen gefährden können. Wir halten für Sie ein Verzeichnis vor, in dem die vorbenannten Stoffe gekennzeichnet sind.

Alle Preise inkl. gesetzl MwSt.



## Vegetarisch

Herzhafter Pfannkuchen mit geschwenktem Spitzkohl,  
Datteln und Fetakäse

26,50 €

\*\*\*

Mit Amarenakirschen und Pecorino gefüllte Nudeln an Kürbissauce,  
geröstete Kürbiskerne und kleiner Blattsalat

26,50 €

## Fleisch

Hirsch-Sauerbraten  
an Wirsingrahmgemüse und Thüringer Kloss

27,50 €

\*\*\*

Deutsches Rinderfilet (200g)  
Barbecue-Dip, Cole slaw Salat und Süßkartoffel Pommes frites

29,50 €

\*\*\*

Gebratene Medaillons vom Thüringer Duroc-Schwein,  
herzhafte Sauce aus weißen Bohnen, Bacon, Tomate und Paprika  
dazu Bratkartoffeln

28,00 €

\*\*\*

Medaillons vom heimischen Reh an Portwein-Zwetschgensauce,  
mit gebratenen Kräuterseitlingen und Süßkartoffelpüree

29,00 €

## Dessert

3 x C  
Creme Dessert, Café & Creme Likör(2cl)

13,50 €

\*\*\*

**Hinweis für Allergiker:** Bestimmte Zutaten oder andere Stoffe oder Erzeugnisse (wie Verarbeitungshilfsstoffe), die bei der Herstellung von Lebensmitteln verwendet werden und darin verbleiben, können bei manchen Menschen Allergien und Unverträglichkeiten verursachen, die teilweise die Gesundheit der Betroffenen gefährden können. Wir halten für Sie ein Verzeichnis vor, in dem die vorbenannten Stoffe gekennzeichnet sind.



Kardamomcreme an Traubenragout und gerösteten Pistazien

11,50 €

\*\*\*

Tonkabohnen Mousse auf beschwipsten Pflaumen

11,50 €

\*\*\*

Rendezvous mit Eis und Sahne: 3 Kugeln Ihrer Wahl

Crème Vanilla, Chocolate Chips, Strawberry Cream, Joghurt, Haselnuss-Krokant, Pistazie

Veganes Eis: Schokolade und Vanille

9,00 €

\*\*\*

Kleine Käseauswahl

mit Trüffelhonig und schwarzen Walnüssen

15,50 €

Sie möchten stets über unsere kulinarischen Highlights und  
Veranstaltungen informiert bleiben? Dann scannen Sie einfach den  
QR Code für unsere Schlosspost!



**Hinweis für Allergiker:** Bestimmte Zutaten oder andere Stoffe oder Erzeugnisse (wie Verarbeitungshilfsstoffe), die bei der Herstellung von Lebensmitteln verwendet werden und darin verbleiben, können bei manchen Menschen Allergien und Unverträglichkeiten verursachen, die teilweise die Gesundheit der Betroffenen gefährden können. Wir halten für Sie ein Verzeichnis vor, in dem die vorbenannten Stoffe gekennzeichnet sind.

Alle Preise inkl. gesetzl MwSt.