



**SCHLOSS ZIETHEN**  
*Hotel und Restaurant*

**Überraschungsmenü in vier Gängen 44,00 €,  
mit Weinbegleitung 63,00 €**

**Die Vorspeisen**

*Törtchen von Kürbis und Roter Bete  
mit Rapunzelsalat und Walnuss  
(3,7,8)*

9,50 €

*Gegrillte Jakobsmuschel mit Kartoffelrahm,  
Speckchip und Schnittlauch  
(7,14)*

10,50 €

*Herbstlicher Salat mit mariniertem Gemüse  
und hauseigenem Dressing  
(9,10)*

9,50 €

**Die Suppen**

*Kürbissuppe mit Ziegenkäsecrumble  
und Kresse  
(7)*

9,50 €

*Wild-Consommé mit  
Gemüse und Kräutern  
(9)*

11,50 €

**Fisch und Vegetarisches**

*Gratinierter Steinbeißer mit  
Petersilienwurzelpüree und Fingermöhren  
(1,3,7,9,10)*

Hauptgericht 24,50 €

*Kürbisgulasch mit Linsenfalafel  
und Rosengrünkohl  
(1,3,7)*

Hauptgericht 19,50 €



**SCHLOSS ZIETHEN**  
*Hotel und Restaurant*

## **Hauptgänge**

*Steak vom Schorfheider Hirsch mit  
Rote-Bete-Knödel und Romanesco  
(1,3,7,12)*

*Hauptgericht* 26,00 €

*Bauernente mit Rotkohl, Grünkohl,  
Klöße und Kartoffeln  
(7,9,12)*

*Hauptgericht* 28,00 €

*Roulade vom Rind mit Kürbispüree  
und wildem Brokkoli  
(7,9,10,12)*

*Hauptgericht* 24,00 €

## **Nachspeisen**

*Variation vom Parkapfel mit Vanillecreme  
(Mousse, Chip, Püree und Glace)  
(3,7,8)*

10,50 €

*Crème Brûlée  
(3,7)*

6,50 €

*Eis von Rote Bete und Kürbis  
mit Biskuit und Kürbisragout  
(1,3,7,8)*

9,50 €

*Regionaler Käse  
mit Nussbrot und Chutney  
(7,8,10)*

12,00 €