



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 €

*Geschmorte Schulter vom Lamm mit Apfelpolenta,
gebratenen Steinpilzen und Hagebutten-Jus*
(1,7,9,12)

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 €