



SCHLOSS ZIETHEN
Hotel und Restaurant

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

Die Vorspeisen

*Blumenkohl-Panna Cotta mit
Rote Bete-Joghurt-Püree und Friséesalat (7,11)*

9,50 €

*Carpaccio vom hausgeräucherten Seeteufel mit Passionsfrucht-Vinaigrette,
Nuss-Dacquoise und sautierten Frühlingszwiebeln (4,5,8,10)*

10,50 €

*Caesar Salad mit einem Duett von der Wachtel,
Mini-Romasalat, Oliven und Croûtons (1,3,7,10)*

9,50 €

Die Suppe

*Topinambur-Schaumsuppe
mit Honigkresse (7)*

9,50 €

Fisch und Vegetarisches

*Medaillon vom Zander mit Rote Bete-Risotto,
Fingermöhren und Rieslingschaum (4,7,9)*

Zwischengericht 19,50 €

Hauptgericht 24,00 €

*Frische Pasta gefüllt mit Artischocken,
dazu getrocknete Kirschtomaten und Trüffelöl (1,3,7,9,10)*

Hauptgericht 19,50 €



SCHLOSS ZIETHEN
Hotel und Restaurant

Unsere Hauptgänge

*Bäckchen und Filet vom Havelländer Apfelschwein mit
Rahmwirsing und Rote Bete-Knödel (1,3,7,9)*

Zwischengericht 22,00 €
Hauptgericht 26,00 €

*Steak vom Schwarzwald-Rind mit hausgemachtem
Coleslaw, Whiskey-BBQ-Dip und Süßkartoffelfritten (4)*

Hauptgericht 26,00 €

*Ragout vom Linumer Rind mit Perlzwiebeln,
gebratenen Pilzen, Kartoffelpüree und Speckchip (3,7,9,10,12)*

Hauptgericht 26,00 €

... und danach etwas Süßes?

*Tarte und Gelée von der BIO-Zitrone,
dazu Tonkabohnen-Eis und Kakaobohnen-Cracker (1,3,7)*

9,50 €

Crème Brûlée (3,7)

6,50 €

Eine Kugel Campari-Grapefruit-Sorbet mit Minze

3,50 €

*Nougat-Parfait mit Grand Marnier-Schaum
und karamellisiertem Orangenconfit (3,7,8)*

10,50 €

*Käseteller mit hausgemachtem Chutney,
Nussbrot und Salzbutter (1,7,8)*

9,50 €