



SCHLOSS ZIETHEN
Hotel und Restaurant

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

Die Vorspeisen

*Topinambur-Nuss-Pastete mit Zitrusgeleé
Rote Bete und geröstetem Blumenkohlsalat (1,3,7,8)*

9,50 €

*Blattsalat mit rosa gebratenem Lammrücken, frittiertem Grünkohl,
marinierten Schwarzwurzeln und Lemon Curd (3,10)*

10,50 €

*Kleine Tintenfische im Tempurateig
mit Fenchel-Orangen-Salat und Limonenmayonnaise (1,3,14)*

9,50 €

Die Suppen

*Entenpunsch mit Kürbisravioli
und feinem Gemüse (1,3,9)*

9,50 €

*Süßkartoffelcremesuppe mit Äpfeln aus unserem Schlosspark
und gepufftem Amaranth (7)*

8,50 €

Fisch und Vegetarisches

*Medaillon vom Seeteufel mit violetter Karottenpüree,
Maronen-Küchlein, Rosenkohlblättern
und Balsamicoschaum (1,3,4,7,8,9)*

<i>Zwischengericht</i>	20,50 €
<i>Hauptgericht</i>	25,00 €

*Strudel vom Wintergemüse mit Schweizer Bergkäse,
dazu Perlgraupenrisotto und vegetarischer Kaviar (1,3,7,9)*

<i>Hauptgericht</i>	18,50 €
---------------------	---------



SCHLOSS ZIETHEN
Hotel und Restaurant

Unsere Hauptgänge

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

Zwischengericht 22,00 €
Hauptgericht 26,00 €

*Rib-Eye-Steak mit Drillingen,
Curly Kale und Rauch-Jus (7,9)*

Hauptgericht 28,00 €

*Braten vom Schorfheider Damwild,
mit gegrilltem Blumenkohlpüree, Schokoladenjus
und bunten Rüben (7,9)*

Hauptgericht 26,00 €

... und danach etwas Süßes?

*Rosen-Grieß-Küchlein mit Hibiskussauce
und Joghurt-Wachholder-Sorbet (1,3,7)*

9,50 €

Creme Brûlée (3,7)

5,50 €

Eine Kugel Campari-Grapefruit-Sorbet mit Minze

3,50 €

*Karamellierter Schoko-Nuss Flan mit
Mango-Passionsfrucht-Mousse und Macaron (1,3,7,8)*

10,50 €

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

9,50 €