



**SCHLOSS ZIETHEN**  
*Hotel und Restaurant*

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

***Die Vorspeisen***

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

9,50 €

\*\*\*\*

*Frühlingssalat mit  
marinierten Gemüsen (1,8,9)*

8,50 €

***Die Suppen***

*Spargel-Cremesuppe  
mit geräuchertem Aal (4,7)*

9,50 €

\*\*\*\*

*Getrüffelte Süßkartoffel-Cremesuppe  
mit Shiso-Kresse (7)*

8,50 €

***Vegetarisches***

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

*Hauptgericht*

19,50 €



**SCHLOSS ZIETHEN**  
*Hotel und Restaurant*

***Kremmener Spargel***

*Portion Kremmener Stangenspargel  
mit gebutterten Biolinda Kartoffeln,  
Sauce Hollandaise (3) oder zerlassener Butter (7)*

	<i>Kleine Portion</i>	15,00 €
	<i>Hauptgericht</i>	19,00 €
<i>mit kleinem Wiener Schnitzel (1,3)</i>		26,00 €
<i>mit gebratenem Lachs (4)</i>		24,00 €
<i>mit gegrilltem Kalbsfilet</i>		28,00 €
<i>mit Landschinken (kalt)</i>		22,00 €

***Der Hauptgang***

*Duett vom Schwein  
(Sous vide gegarter Schweinebauch und geschmortes vom Wilschwein)  
mit herzhaftem Käsekuchen,  
Morchelsauce und glasierten Zuckerschoten (1,3,7,9,12)*

	<i>Hauptgericht</i>	24,00 €
--	---------------------	---------

***... und danach etwas Süßes?***

*Rhabarber-Panna Cotta mit  
marinierten Beeren (7)*

\*\*\*\*\*

*Creme Brûlée (3,7)*

\*\*\*\*\*

*Eine Kugel hausgemachtes Sorbet*

\*\*\*\*\*

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

	9,50 €
	6,50 €
	3,50 €
	9,50 €