



SCHLOSS ZIETHEN
Hotel und Restaurant

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

Die Vorspeisen / The Starters

Rippe / Gerösteter Blumenkohl / Rauch
rib / roasted cauliflower / smoke aroma
(6,9)

9,50 €

Carpaccio & Mousse von der Bete / Belugalinsen / Crunch
carpaccio & mousse from the beet / beluga lentils / crunch
(3,7,8,9)

8,50 €

Herbstlicher Salat / Marinierte Gemüse / Hauseigenes Dressing
salad / marinated vegetables / homemade dressing
(9,10)

9,50 €

Die Suppen / The Soups

Kürbissuppe / Krabbe / Chip
pumpkin soup / crab / chip
(2,7)

9,50 €

Wild-Consommé / Eierkuchen / Gemüse / Kräuter
game-consommé / pancake / vegetables / herbs
(3,7,9)

10,50 €

Fisch und Vegetarisches / Fish and Vegetarian

Zander / Kürbispüree / Rosenkohl / Käsekuchen / Wacholder-Salz
pike-perch / pumpkin-puree / chessecake / juniper-salt
(1,3,4,7,9)

Hauptgericht 22,50 €

Baby-Boo / Rote Bete-Risotto / Wilder Brokkoli / Parmesan
baby-boo / beetroot-risotto / broccoli / parmesan
(7)

Hauptgericht 19,50 €



SCHLOSS ZIETHEN
Hotel und Restaurant

Hauptgänge / Main Courses

Barbarie Ente / Pastinake / Waldpilze / Zwergorange
barbarie duck / parsnip / mushrooms / orange
(7,9,12)

Hauptgericht 25,00 €

Duett vom Schorfheider Wild / Gratin / Wurzeln & Rüben / Walnuss
duett from the game / gratin / roots & beets / walnut
(7,8,9,12)

Hauptgericht 27,00 €

Tafelspitz / Meerrettich / Bio Kartoffeln / Wirsing / Rahm
cap of rump / horseradish / bio-potatoes / savoy / cream
(7,9,10)

Hauptgericht 24,00 €

Nachspeisen / Desserts

Bienenstich / Schokolade / Vanille
bee sting cake / chocolate / vanilla
(1,3,7,8)

9,50 €

Crème Brûlée / Orange / Minze
crème brûlée / orange / mint
(3,7)

6,50 €

Sorbet Vegan / Minze
sorbet vegan / mint

3,50 €

Regionaler Käse / Nussbrot / Chutney
regional chesse / nut bread / chutney
(7,9,10)

12,00 €