



SCHLOSS ZIETHEN
Hotel und Restaurant

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

Die Vorspeisen

<i>Carpaccio vom Bachsaibling mit Marinade von Grünem Pfeffer, mariniertem Sellerie und Friséesalat (4,9)</i>	9,50 €

<i>Kaninchenpastete mit Armagnac-Pflaumen und Wintergemüse-Salat (3,8,9)</i>	10,50 €

<i>Rapunzelsalat mit Himbeerdressing, Schwarzwurzel-Strudel und gefüllten Rosenkohlblättern (1,3,7,8)</i>	9,50 €

Die Suppen

<i>Gemüse-Consommé mit Celestine und feinen Gemüse-Julienne (9)</i>	8,50 €

<i>Borschtsch mit Creme Frâiche und Eigelb vom BIO-Ei (3,7)</i>	9,50 €

Fisch und Vegetarisches

<i>Forellenfilet aus Zippelsförde mit Kartoffel-Sellerie-Püree, glasierten Schwarzwurzeln und Zimtjus (3,4,7,9)</i>	
<i>Zwischengericht</i>	19,50 €
<i>Hauptgericht</i>	24,00 €

<i>Steckrüben-Haselnuss-Schnitzel gefüllt mit Gorgonzola, dazu Perlgraupenrisotto und Rote Bete-Schaum (1,3,7,8)</i>	
<i>Hauptgericht</i>	18,50 €



SCHLOSS ZIETHEN
Hotel und Restaurant

Unsere Hauptgänge

*Steak vom Bison mit Topinamburwaffel,
Wurzelgemüse und Sauce Béarnaise (1,3,7,8,9)*

Zwischengericht 20,50 €
Hauptgericht 27,50 €

*Barbarie-Entenbrust mit Rotkohlcreme,
Rosenkohlblättern und Früchtebrotknödel (1,3,7,9)*

Hauptgericht 27,00 €

*Roulade vom Linumer Weidekalb mit Curly Cale,
Pinienkernen und wildem Reis (1,7,9)*

Hauptgericht 26,00 €

... und danach etwas Süßes?

*Beschwipste Schokoladenpastete
mit Quitteneiscreme (1,3,7)*

10,50 €

Crème Brûlée (3,7)

5,50 €

*Kleine Apfelflammkuchen mit
Apfel-Spinat-Sorbet (1,7)*

9,50 €

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

9,50 €