



Schloss Kartzow



Degustationsmenü

Herbstlicher Salat mit Pink Grapefruit, mariniertes Avocado und Parmesanchip

€ 7,50

2016

Lugana

Bertani

Venetien

0,1l € 4,50

Kartoffelsuppe mit gerösteten Weißbrot-Speck-Würfeln und Kräutersaitlinge

€ 7,50

Rosmarin-Zitronen Sorbet

€ 6,00

Rosa Rinderfilet mit Café de Paris Sauce, Broccoli und Steinpilzgnocchis

€ 31,00

2013

Mouton Cadet

Baron Philippe Rothschild

Bordeaux

0,1l € 5,00

Dark Chocolate mit Schokoraspeln, Minze und Karamellsauce

€ 8,00

10 years Tawny Port

Taylors

0,1l € 7,00

Menüpreis ohne Weinbegleitung € 60,00

Menüpreis mit Weinbegleitung € 76,00





Schloss Kartzow



Schlossmenü

Waldpilzcremesüppchen

€ 8,50

2016

Grauburgunder & Chardonnay

Weingut Dr. Köhler

Rheinhessen

0,1l € 4,00

Geschmorte Hirschkalbskeule mit Rosenkohlkartoffelstampf

€ 21,00

2014

Côtes du Rhone "Belleruche"

Chaputier

Rhone

0,1l € 4,50

Dreierlei von hausgemachtem Sorbet

€ 9,00

2009

Riesling Auslese Erbacher Michelmark

Weingut Jakob Jung

Rheingau

5cl € 5,00

Menüpreis ohne Weinbegleitung € 38,50

Menüpreis mit Weinbegleitung € 52,00





Schloss Kartzow



Aperitifempfehlung

Lillet Vive (Lillet Blanc, Tonic Water, Gurke, Minze, Eiswürfel)

0,1l € 6,50

Menü „Amélie“

Hähnchenbrustfilet in einer fruchtigen Kokos – Chili Sauce mit frittiertem Reis

€ 11,00

2016

Riesling VDP Gutswein

Weingut Wegeler

Mosel

0,1l € 4,50

Rote Linsensuppe mit geschmorter Babymöhre

€ 7,50

Cuvée Blanc

Anette Closheim

Nahe

0,1l € 4,00

Gefüllte Atlantik – Rotzunge

mit Apfel – Curry – Sauce, Estragonpüree und junger Blattspinat

€23,00

2014

Sancerre „Les Bonnes Bouches“

Henri Bourgeois

Loire

0,1l € 4,50

Spekulatius Mousse mit Orangensauce

€ 8,00

2015

Stettener Scheurebe

Weingut am Stein /Franken

0,1l € 5,00

Menü ohne Weinbegleitung € 49,00

Menü mit Weinbegleitung € 67,00





Schloss Kartzow



Herbstkarte

Weinempfehlung zu unseren Herbstgerichten

2010

Spätburgunder

Weingut Krone VDP

Rheingau

0,1l € 4,50

0,75l € 32,00

Geräuchertes Entenbrustcarpaccio mit Rauke, Parmesan, Kirschtomate und Ciabatta
€ 14,50

Tomaten – Aprikosensuppe mit gehobelten Mandeln
€ 7,00

Pasta mit Hummersauce und Flusskrebsschwänzen
€ 13,00

Geschmorte Gänsekeule mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen
€ 21,50

Pikanter Kräuterpfannkuchen mit Zwiebeln, Champignons und Kalbsstreifen
€ 15,50

Französische Käseauswahl mit Feigensenf und Trauben
€ 11,00

