



Schloss Kartzow



Degustationsmenü

*Konfierter Saibling auf Zitronen-Kartoffel-Crème,
Belugalinsen und Noilly Prat Mousseline*

€ 10,50

2015

Riesling „Classic“

Jakob Jung VDP

Rheingau

0,1l € 4,50

Apfel – Sellerie Süppchen mit Speckchip

€ 8,00

Limettensorbet mit Cachaca und Ginger Ale

€ 8,00

*Rosa gebratener Rinderrücken
mit Petersilienwurzelpüree, Ackerbohne und Thymianjus*

€ 24,00

2014

Spätburgunder „Bischofskreuz“

Oliver Zeter, Pfalz

0,1l € 5,00

Opera Schnitte mit Karamell-Nuss-Eis

€ 10,50

Cremant de Loire

Gratien & Meyer

Loire

0,1l € 7,00

Menüpreis ohne Weinbegleitung € 61,00

Menüpreis mit Weinbegleitung € 77,00





Schloss Kartzow



Schlossmenü

Süßkartoffelplätzchen mit Frühlingslauch, Wildkräutersalat und Radischen

€ 9,00

2015

Grüner Veltliner „Federspiel“

Domaine Wachau

Österreich

0,1l € 4,50

*Gebratenes Filet vom Havelzander unter der Kräuterkruste
mit Graupenrisotto und Welsheimer Coppa*

€ 21,00

2015

Pouilly-Fumé “La Renardière”

Bouchié-Chatellier

0,1l € 4,50

Nougat Succés an Kokosnußsorbet

€ 9,00

2015

Stettener Scheurebe

Weingut am Stein /Franken

0,1l € 5,00

Menüpreis ohne Weinbegleitung € 39,00

Menüpreis mit Weinbegleitung € 50,00





Schloss Kartzow



Aperitifempfehlung

Lillet Culetto (Lillet blanc, Sauvignon blanc, Gurke, Eiswürfel)

0,1l € 6,50

Menü „Amélie“

Crepinette vom Maishähnchen an Rote Bete Salat

€ 10,00

2016

Weissburgunder

Weingut Dreissigacker

Rheinhessen

0,1l € 4,50

Vichyssoise mit Büsumer Krabben und Kräuteröl

€ 9,00

Roulade von der Kartoffel

mit Spinat, Ricotta und geschmorter Babymöhre

€16,00

2015

S&M rosato

Sella & Mosca

Sardinien

0,1l € 4,50

Französische Käseauswahl mit Trauben und Aprikosen- Haselnuss- Brot

€ 11,00

2015

Lifili Negroamaro Salento

A6mani, Puglia

0,1l € 4,00

Menü ohne Weinbegleitung € 46,00

Menü mit Weinbegleitung € 59,00





Schloss Kartzow



Spargelkarte

Weinempfehlung zum Spargel

2016

Merlot Blanc de Noir

Weingut Dr. Köhler

Rheinhessen

0,1l € 4,00

0,75l € 26,00

Zweierlei Spargelsüppchen

€ 8,00

Blanchierte Spargelspitzen an Wildkräutersalat und Himbeerdressing

€ 9,50

*Havelländer Spargel mit gebratenen Kartoffelwürfeln,
brauner Butter oder Sauce Hollandaise und rosa gebratenem Kalbssteak*

€ 24,00

*Havelländer Spargel mit Weißweinrisotto,
brauner Butter oder Sauce Hollandaise und gebratenem Lachsfilet*

€ 22,00

*Havelländer Spargel mit neuen Kartoffeln,
brauner Butter oder Sauce Hollandaise und rohem und gekochtem Schinken*

€ 18,50

*Havelländer Spargel mit neuen Kartoffeln,
brauner Butter oder Sauce Hollandaise*

€ 15,00

