



Schloss Kartzow



Degustationsmenü

*Serrano - Schinkenmousse mit Wildkräutersalat,
Tomatenchutney, Parmesanschaum und 7 – Kräuter - Pesto*

€ 12,00

2017

*Grauburgunder & Chardonnay Weingut Dr. Köhler
Rheinhessen*

0,1l € 4,50

Fischsuppe mit Safran Aioli und Brot Chip

€ 8,50

*Wildkräutersalat mit Guacamole,
marinierter Mango und Chia-Mandel Quarkbrot*

€ 12,50

2017

*Riesling VDP Gutswein Weingut Wegeler
Mosel*

0,1l € 4,50

Zweierlei von der Ente

*Praline und Brust von der Ente mit Amarena-Kirsch-Jus,
Kartoffel-Rotkohl-Püree, Rosenkohl und Pistazienerde*

€ 24,00

2013

*Mouton Cadet Baron Phillippe de Rothschild
Bordeaux*

0,1l € 5,00

Weißer Schokoladen - Creme Brûlée mit Waldbeer-Ragout und Himbeersorbet

€ 9,00

*Cremant de Loire rosé Cuveé Tresor
Bouvet Ladubay*

0,1l € 8,00

Menüpreis ohne Weinbegleitung € 66,00

Menüpreis mit Weinbegleitung € 88,00





Schloss Kartzeburg



Aperitifempfehlung

Raspberry Thyme Smash

(Gin, Limettensaft, Himbeeren, Zuckersirup, Thymian, Eis)

0,1l € 8,00

Menü Amelie

Thailändischer Beef Salat

mit Guacamole, marinierten Gurken, Kirschtomaten und Sojasprossen

€ 14,00

2017

Pouilly Fumé „La Renardiere“

Bouchie Chatellier

Loire

0,1l € 5,00

Filet vom Iberico Schwein im Speckmantel,

Cassis-Sauce, Pastinakenpüree und Kartoffelgratin

€ 24,00

2015

“ZB” (Zweigelt, Blaufränkisch)

Weingut Gesellmann

Burgenland

0,1l € 5,00

Walnuss – Mascarponearte mit Kardamon Eis und Zwergorangen Ragout

€ 9,00

2015

Riesling Kabinett Herrenberger VDP Große Lage

Weingut von Othegraven

Mosel

0,1l € 5,00

Menüpreis ohne Weinbegleitung € 47,00

Menüpreis mit Weinbegleitung € 61,00





Schloss Kartzow



Herbstkarte

Weinempfehlung

2017

Horgelus rosé

(Cabernet Sauvignon, Merlot, Tannat)

Famille Le Menn

Gascogne

0,1l € 4,50

oder

2017

Côtes Du Rhône „Belleruche“

M. Chapoutier

Rhône

0,1l € 5,00

*Kürbissuppe mit Ravioli-Kürbis-Ricotta,
Glasnudelchips und Kürbisöl*

9,00 €

Duett vom Rind

Argentinisches Rinderfilet und Rinderbäckchen

mit Selleriepüree, Kräutersaitlingen und Kartoffel-Waldpilztörtchen

€ 30,00

Zander & Saibling

mit Champagnerschaum, Bergamotten-Erbsen-Risotto und Zuckerschoten

€ 24,00

Kürbis-Risotto mit Parmesanschaum, Kräutersaitlingen, konfierten Tomaten und Rucola

€ 16,00

