



*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 Kartzow*



**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 Kartze*



### *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

