



Schloß Gehrden

## Vorspeisen

### **Bunter Salat**

mit Hausdressing (Senf, Sellerie))

*mixed salad with house dressing (mustard, celery)*

klein/small € 3,90

groß/large € 7,90

\*\*\*

### **Überbackene Gorgonzola-Birne**

dazu gebratener Chicorée und Preiselbeeren Kompott (Laktose)

*gratinated gorgonzola pear fried chicory and lingonberry compote (lactose)*

€ 6,20



Schloß Gehrden

## Suppen

### **Spargelcremesuppe**

*(Laktose, Gluten)*

*asparagus cream soup*

*(lactose, gluten)*

€ 6,50

\*\*\*

### **Kalbstafelspitzbrühe mit Gemüsestreifen, Eierstich**

**und Tafelspitz**

*(Ei, Sellerie)*

*veal broth with vegetable, prime boiled veal and custard royale*

*(egg, celery)*

€ 6,20



Schloß Gehrden

## Spargelzeit

### **Spargelsalat**

mit Kirschtomaten und Rhabarber  
in einer Erdbeer-Balsamico Vinaigrette  
(Senf)

*asparagus salad with rhubarb and strawberry balsamic vinaigrette  
(mustard)*

€ 10,90

\*\*\*

### **Spargelflammkuchen**

mit Spargelstücken, Kirschtomaten und Mozzarella  
(Gluten, Laktose)

*tarte flambée with asparagus, cherry tomatoes and mozzarella  
(gluten, lactose)*

€ 11,90

\*\*\*

### **Spargelravioli**

mit in Bärlauchpesto geschwenkten Kürbiskernen  
und getrockneten Tomaten  
(Gluten, Ei, Laktose)

*asparagus ravioli with pumpkin seeds, dried tomatoes and wild garlic pesto  
(gluten, egg, lactose)*

€ 16,50

Wahlweise mit Maispouladenstreifen  
*with corn fed chicken breast*

€ 22,50





Schloß Gehrden

## Spargelzeit

**Frischer Stangenspargel (300 g)**  
mit neuen Kartoffeln, dazu Butter oder  
frisch aufgeschlagene Sauce Hollandaise  
(Laktose, Ei)

*Fresh asparagus (300 g)*  
*with new potatoes, served with butter or hollandaise sauce*  
*(lactose, egg)*

€ 15,90

### **Wahlweise mit**

- Schweinefiletmedaillons € 22,90  
*Pork tenderloin*
- Schnitzel Wiener Art (Gluten, Ei) € 20,90  
*schnitzel (gluten, egg)*
- Gedünsteter Lachs mit frischem Bärlauch € 24,50  
*steamed salmon with wild garlic*
- mit rohem und gekochtem Schinken € 18,90  
*cooked and cured ham*





Schloß Gehrden

## Hauptgerichte

**Burger vom Bio-Rind aus Willebadessen**  
mit Zwiebelkompott, Salat, Tomate und Käse  
dazu Pommes frites  
(Gluten, Laktose, Senf)

*local organic beef burger with onion compote  
and salad served with fries  
(gluten, lactose, mustard)*

13,50

\*\*\*

**Schnitzel Wiener Art**  
mit Pommes Frites und kleinem Salat  
(Ei, Senf, Sellerie)

*pork schnitzel with french fries and mixed salad  
(egg, mustard, celery)*

€ 12,90



Schloß Gehrden

## Hauptgerichte

### **Steak**

Ofenkartoffel mit Kräuterquark und kleinem Salat

***Rumpsteak (250g) oder Filetsteak (150g)***

*(Laktose, Senf, Sellerie)*

*rump or fillet steak with baked potato, sour cream and mixed salad*

*(lactose, mustard, celery)*

€24,90

\*\*\*

### **Ofenkartoffel**

mit Kräuterquark und gemischtem Salat

*(Laktose, Senf, Sellerie, Ei)*

*baked potato with herbal sour cream and mixed salad*

*(lactose, mustard, celery, egg)*

€ 7,90

\*\*\*

### **Kalbtafelspitz mit Apfel-Meerrettich-Sauce**

und Bouillon-Kartoffel- Gemüse

*(Gluten, Sellerie, Laktose)*

*Prime boiled veal with apple horse radish sauce and bouillon-potatoe-vegetables*

*(gluten, celery, lactose)*

€ 16,50



Schloß Gehrden

## Dessert

### **Frische Erdbeeren**

mit Creme Brûlée- Eis und Hippengebäck  
(Gluten, Ei, Lactose)

*fresh strawberries with creme brûlée ice creme an Waffle  
(gluten, egg, lactose)*

€ 7,20

\*\*\*

### **Erdbeer-Mascarpone Mousse**

mit Löffelbisquit und Pistazienkrokant  
(Laktose, Gluten, Ei)

*strawberries and mascarpone mouse with ladyfingers and pistatacchio crunch  
(lactose, gluten, egg)*

€ 6,50

\*\*\*

### **Affogato**

Vanilleeis aufgefüllt mit heißem Espresso  
(Laktose, Ei)

*affogato, vanilla ice cream with a shot of espresso  
(lactose, egg)*

€ 3,40