



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

Bunter Tomatensalat

mit Mozzarella und Basilikum,

Balsamico Dressing

(Laktose)

colorful tomato salad with mozzarella,

basil and balsamic dressing

(lactose)

€ 6,90 klein/small

€ 9,50 groß/large



Schloß Gehrden

Suppen

Suppe von gerösteten Tomaten und Paprika mit Basilikumschaum

(Laktose, Gluten)

*Soup of roasted tomatoes and bell pepper, with basil foam
(lactose, gluten)*

€ 5,90

Pfifferlingsrahmsuppe

mit Kürbiskernen

(Laktose, Gluten)

*Chanterelle mushroom soup with pumpkin seeds
(lactose, gluten)*

€ 6,50

Kalb Tafelspitzbrühe mit Gemüsestreifen

und Tafelspitz

(Sellerie)

*veal broth with vegetable, prime boiled veal
(celery)*

€ 6,20



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)*

14,50

Schnitzel Wiener Art

mit Pommes Frites und kleinem Salat
(Ei, Senf, Sellerie)

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

€ 13,90

Schweinefiletmedaillons in Speck gewickelt,

Pfifferlinge in Rahm, Kartoffelrösti
(Laktose, Gluten)

*pork tenderloin wrapped in bacon, chanterelles in cream, potato fritter
(lactose, gluten)*

€ 17,50

Eine Portion sautierte Pfifferlinge

sauted chanterelle mushrooms

oder

Pfifferlinge in Rahmsauce

chanterelles in cream

jeweils € 4,00



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

Bandnudeln mit Zucchini,

Tomaten, Pinienkernen und Pecorinokäse

(Gluten, Laktose)

noodles with zucchini tomatoes, pine nuts

and pecorino cheese

(gluten, lactose)

€ 10,50

wahlweise mit Hähnchenbrust € 15,50

additionally with chicken breast



Schloß Gehrden

Hauptgerichte

Pfifferlinge in Rahm mit Kartoffelrösti

(Laktose, Gluten)

*chanterelle mushrooms in cream with potatoe fritter
(lactose, gluten)*

€ 7,50

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

Kalbstafelspitz 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

Seehecht unter der Kräuterkruste,

Aprikosen-Chutney, buntes Ofengemüse mit Minikartoffeln

(Laktose, Gluten)

*Hake fillet under herbal crust, apricot chutney, roasted vegetables
and mini potatoes
(lactose, gluten)*

€ 18,50



Schloß Gehrden

Dessert

Himbeer-Joghurtcrème

mit Bisquit, frischen Himbeeren, Pistazienkrokant und Baiser
(Gluten, Ei, Laktose)

*Raspberry yoghurt cream with spongecake, fresh raspberries
pistachio crunch and meringue
(gluten, egg, lactose)*

€ 6,90

Aprikosenkompott

mit Vanillesauce und gerösteten Mandeln
(Laktose, Nüsse, Ei)

*Apricot compote
with vanilla sauce and roasted almonds
(lactose, nuts, egg)*

€ 4,50

Affogato

Vanilleeis aufgefüllt mit heißem Espresso
(Laktose, Ei)

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

€ 3,40