



Schloß Gehrden

Vorspeisen

Bunter Salatteller

mit Hausdressing (Senf, Laktose)

klein € 4,50 groß € 8,50

small big

mixed salad

with house dressing (mustard, lactose)

*

mit Hähnchen with chicken

€ 13,50

Überbackene Gorgonzola Birne

Radicchio und Chicorée Sous vide gegart (Laktose)

gratinated pear with gorgonzola

with radicchio and chicory (lactose)

€ 6,90

Schwarzwurzel-Tarte

Walnüsse und Mascarpone im Strudelteig

Bunter Salat (Laktose, Gluten, Ei, Nüsse)

black salsify tart with walnuts and mixed salad (lactose, gluten, egg, nuts)

€ 7,50

mit gratiniertem Ziegenkäse

gratinated goat cheese

€ 12,90



Schloß Gehrden

Suppen

Klare Ochschwanzsuppe

Sherry, Rindfleischwürfel und Gemüsestreifen (Sellerie)

clear oxtail soup

with sherry, beef and vegetables (celery)

€ 6,50

Rote Beete-Rotweinsuppe

Meerrettich-Crème Fraîche, Schnittlauch (Laktose)

beet root soup

with horseradish crème fraiche, chives (lactose)

€ 5,90



Schloß Gehrden

Hauptgerichte

Geschmortes Ochsenbäckchen

*Portweinsauce, Wurzelgemüse
und Kartoffel-Selleriepüree (Sellerie, Gluten, Senf)*

braised ox cheeks

*with port sauce, root vegetables and mashed potatoes
with celery (celery, gluten, mustard)*

€ 17,90

Französische Perlhuhn Brust

*Karotten und Wirsing in Rahm,
Steckrübenstampf (Gluten, Laktose)*

french guinea fowl breast

carrots and savoy cabbage in cream, mashed turnip (gluten, lactose)

€ 17,50

Rollbraten vom Hirsch

*Portweinsauce, Pfirsich-Zwiebelgemüse
Serviettenknödel (Gluten, Sellerie, Ei, Laktose)*

venison roast

*with port sauce, onions and peaches,
bread dumpling (gluten, celery, egg, lactose)*

€ 16,00



Schloß Gehrden

Hauptgerichte

Gebratenes Wolfsbarschfilet

Sesam-Sojasauce

*Schwarzer Rettich und Frühlingszwiebeln
Kurkumareis (Gluten, Soja, Glukose, Sesam)*

sea bass

*sesame-soy sauce, black radish with spring onions
and turmeric rice (gluten, soy, glucose, sesame)*

€ 18,50

Burger vom Bio-Rind aus Willebadessen

*Zwiebelkompott, Salat, Tomate und Käse
Pommes Frites (Gluten, Sellerie, Ei, Laktose)*

burger of local organic beef

*with onion compote, tomatoes, salad and cheese,
served with french fries (gluten, celery, egg, lactose)*

€ 14,50

Ofenkartoffel

Kräuterquark, Bunter Salat (Laktose, Senf)

baked potato with herbal quark

served with a mixed salad (lactose, mustard)

€ 8,90



Schloß Gehrden

Hauptgerichte

Schnitzel Wiener Art

Pommes Frites, Bunter Salat (Laktose, Ei, Senf, Gluten)

pork schnitzel

with french fries and mixed salad

(lactose, egg, mustard, gluten)

€ 13,90

Rumpsteak von der deutschen Färse (250g)

Ofenkartoffel, Kräuterquark

bunter Salat (Laktose, Senf)

rump steak of german heifer

with baked potato, herbal quark

and mixed salad (lactose, mustard)

€ 32,90



Schloß Gehrden

Dessert

Dunkle Schokoladen Panna Cotta

Belgische Schokolade

Himbeermark, frische Früchte (Laktose, Soja)

Dark chocolate panna cotta

Belgian chocolate

Raspberry pulp, fresh fruit (lactose, soy)

€ 6,50

Rote Grütze

mit Vanillesauce und Krokant (Laktose, Ei, Nüsse)

fruit of the forest compote

with vanilla sauce and brittle (lactose, egg, nuts)

€ 4,50

Affogato

Vanilleeis aufgefüllt mit heißem Espresso (Laktose, Ei)

affogato

vanilla ice cream with a shot of espresso

(lactose, egg)

€ 3,50