



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

Gemüse-Ziegenkäse- Tarte

an Rote-Beete-Apfel Salat mit Walnüssen

(Laktose, Senf, Sellerie)

Veggie-goat-cheese tarte with beets and apple salad and walnuts

(lactose, mustard, celery)

€ 9,90

Geräucherte Entenbrust

mit Sauce Cumberland an einem bunten Linsensalat

(Gluten, Senf, Sellerie)

smoked duck breast cumberland sauce and lentil salad

(gluten, mutard, celery)

€ 7,50



Schloß Gehrden

Suppen

Sellerie-Birnensuppe mit Estragon
(Laktose, Gluten)

Celery pear soup with tarragon
(lactose, gluten)

€ 5,90

Kalbstafelspitzbrühe mit Gemüsestreifen, Eierstich
und Tafelspitz
(Ei, Sellerie)

veal broth with vegetable, prime boiled veal and custard royale
(egg, celery)

€ 6,20



Schloß Gehrden

Hauptgerichte

Gebratene Pilze in Rahmsauce

mit Kartoffelknödeln

(Laktose, Senf, Sellerie, Ei)

fried mushrooms in cream sauce with bread dumplings

(lactose, mustard, celery, egg)

€ 8,20

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

Hirschrollbraten

mit Rotweinjus, Speckrosenkohl und Serviettenknödel

(Gluten, Ei, Laktose)

deer roast with red wine jus

brussels sprouts with bacon and bread dumplings

(gluten, egg, lactose)

€ 18,50



Schloß Gehrden

Hauptgerichte

Schweineroulade gefüllt mit Dörrobst und Zwiebeln
Rotweinjus, gebratene Pilze, Kartoffel-Steckrüben Stampf
(Gluten, Ei, Laktose)

pork roulade stuffed with dried fruits and onions
red wine jus, fried mushrooms and mashed potatoes and swede
(gluten, egg, lactose)

€ 15,90

Kalbstafelspitz mit Apfel-Meerrettich-Sauce
und Bouillon-Kartoffel- Gemüse
(Gluten, Sellerie, Laktose)

Prime boiled veal with applehorseradish sauce und bouillon-potatoe-vegetables
(gluten, celery, lactose)

€ 16,50

Gedünstetes Lachsfilet
auf Rahmwirsing mit Trüffelöl, Kartoffelkrapfen
(Gluten, Laktose, Schalenfrüchte)

sauteed salmon on savoy cabbage, with cream and truffle oil and potato fritter
(gluten, lactose)

€ 17,80



Schloß Gehrden

Hauptgerichte

**Maishähnchenbrust an Rahmwirsing mit Trüffelöl
und Kartoffel-Steckrübenstampf
(Gluten, Laktose)**

*Corn fed chicken breast, savoy cabbage with cream and truffle oil and
mashed potatoes and swede
(gluten, lactose)*

€ 18,50

Gemischtes Wildgulasch
dazu gebratene Pilze, Rotweibirne und Spätzle
(Gluten, Senf, Sellerie, Ei)

*mixed game meat goulash with fried mushrooms,
red wine pear and spätzle noodles
(gluten, mustard, celery, egg)*

€ 18,90

Burger vom Bio-Rind aus Willebadessen
mit Zwiebelkompott und winterlichen Salaten auf einem Kartoffelbrötchen
dazu Pommes frites
(Gluten, Laktose, Senf)

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

13,50



Schloß Gehrden

Hauptgerichte

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

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



Schloß Gehrden

Dessert

Quark-Vanillemousse
mit Sauerkirschkompott
(Laktose, Gluten, Ei, Nüsse)

Quark vaniollian mousse sour cherry compote
(lactose, gluten, nuts, egg)

€ 5,20

Apfel-Birnenküchlein
mit Mohn-Nussbutter-Streuseln und Vanilleeis
(Laktose, Gluten, Ei)

apple-pear pie with poppy seed crumbles and vanilla ice cream
(lactose, gluten, egg)

€ 6,50

Weinbergpfirsichsorbet
mit Sekt aufgefüllt

vineyard peach sorbet with sparkling wine

€ 4,50