



Schloß Gehrden

Vorspeisen

Gratinierter Ziegenkäse; Walnüsse
auf Rotkrautsalat mit Apfelessig und Walnussöl (Nüsse)

gratinated goat cheese
with red cabbage salad with apple vinegar and walnut oil (nuts)
€ 8,50

Bunter Salatteller
mit Hausdressing (Senf)

mixed salad
with house dressing (mustard)
klein € 4,50 groß € 8,50

mit Hähnchen with chicken € 13,50



Schloß Gehrden

Suppen

Rote-Beete-Rotwein-Suppe
mit Meerrettich
und Crémé Fraîche-Haube (Laktose)

beetroot red wine soup
with horseradish
and creme fraîche topping (lactose)
€ 5,90

Fenchel-Currysuppe
mit gerösteten Mandelstiften (Nüsse, Gluten)

curried fennel soup
with roasted almonds (nuts, gluten)
€ 5,50



Schloß Gehrden

Hauptgerichte

Wildgulasch

*mit gebratenen Waldpilzen
und Steckrübenstampf (Gluten, Sellerie)*

wild goulash

*with fried mushrooms
and mashed turnips (gluten, celery)*

€ 16,50

Französische Barbarie Entenkeule

*mit Schattenmorellensauce,
Speckrosenkohl und Kartoffel-Sellerie
(Gluten, Sellerie, Senf)*

leg of french moscovy duck

*with shadow morell sauce,
brussel sprouts with bacon and Potato and celery
(gluten, celery, mustard)*

€ 16,90

Kasseler Nacken

mit Sauerkraut und Salzkartoffeln (Senf)

westphalian style kale

sauerkraut and potatoes (mustard)

€ 14,50



Schloß Gehrden

Hauptgerichte

Hirschrollbraten

mit Karotten, Serviettenknödeln und Bratensauce

venison roast

with carrots, napkin dumplings and gravy

€ 16,00

Burger vom Bio-Rind aus Willebadessen

*mit Zwiebelkompott, Salat, Tomate und Käse,
dazu Pommes frites*

burger of local organic beef

*with onion compote, tomatoes,
salad and cheese, served with french fries*

€ 14,50

Lachsfilet

*auf Rahmsauerkraut mit Rosinen,
dazu Dillkartoffeln (Laktose)*

salmon fillet

*on creamy sauerkraut with raisins,
with dill potatoes (lactose)*

€ 17,50



Schloß Gehrden

Hauptgerichte

Ofenkartoffel mit Kräuterquark
dazu ein gemischter Salat (Laktose, Senf)

baked potato with herbal quark
served with a mixed salad (egg, lactose)
€ 8,90

Schnitzel Wiener Art
mit Pommes Frites und buntem Salat
(Ei, Gluten, Senf)

pork schnitzel
with french fries and mixed salad
(egg, gluten, mustard)
€ 13,90

Rumpsteak von der deutschen Färse (250g)
mit Ofenkartoffel, Kräuterquark
und buntem Salat (Laktose, Senf)

rump steak of german heifer
with baked potato, herbal quark
and mixed salad (lactose, mustard)
€ 26,90



Schloß Gehrden

Dessert

Quarkmousse (Laktose)
serviert mit heißen Kirschen

quark mousse (lactose)
with hot cherries
€ 7,50

Rote Grütze (Laktose)
mit Vanillesauce

fruit of the forest compote
with vanilla sauce (lactose)
€ 5,50

Affogato
Vanilleeis aufgefüllt mit heißem Espresso
(Laktose, Ei)
affogato, vanilla ice cream with a shot of espresso
(lactose, egg)

€ 3,40