



Schloß Gehrden

Vorspeisen & Kleinigkeiten

Gratinierter Ziegenkäse

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

„Wilde Curry“

Wildschweinbratwurst mit Currysauce und Pommes Frites

wild boar sausage

with curry sauce and french fries

€7.50

Entenfrikadelle mit Birnenkompott

Pastinaken-Steckrübenrösti, Salatgarnitur (Senf)

duck meat ball

with pear compote, parsnip and turnip fritter, salad (mustard)

€10.50



Schloß Gehrden

Suppen

Cremesuppe vom Hokkaido Kürbis

mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbisöl (Laktose, Sellerie, Gluten)

pumpkin cream soup

with roasted pumpkin seeds and pumpkin seed oil (lactose, celery, gluten)

€5.90

Fenchel-Currysuppe

mit gerösteten Mandelstiften (Nüsse, Gluten)

curried fennel soup

with roasted almonds (nuts, gluten)

€5.50

Gänsebrühe

mit Grießklöschen und Gemüsestreifen (Gluten, Sellerie)

goose broth

with semolina dumplings and vegetables (gluten, celery)

€6.80



Schloß Gehrden

Hauptspeisen

Rehgulasch

mit Waldpilzen und Steckrübenstampf (Gluten, Sellerie)

roe deer goulash

with mushrooms and mashed turnips (gluten, celery)

€16.50

Französische Barbarie Entenkeule

mit Hagebuttensauce, Speckrosenkohl und Kürbispüree
(Gluten, Sellerie, Senf)

leg of french moscovy duck

with rose hip sauce, brussel sprouts with bacon and pumpkin puree
(gluten, celery, mustard)

€16.90

Gänsebrust oder Gänsekeule

mit Sauce, Apfelrotkohl und Serviettenknödel (Gluten, Sellerie, Senf)

goose breast or goose leg

with gravy, apple red cabbage and bread dumplings (gluten, celery, mustard)

€19,50

Westfälischer Grünkohl

mit Kasseler Nacken, Bregenwurst und Salzkartoffeln (Senf)

westphalian style kale

with cured pork, pork sausage and potatoes (mustard)

€14,50

Spanferkelbraten

mit Rheder-Malzbier Sauce, Kerbelkarotten, Salzkartoffeln
(Gluten, Sellerie, Senf)

roast of suckling pig

with malt beer sauce, chervil carrots and potatoes (gluten, celery, mustard)

€15.50



Schloß Gehrden

Hauptspeisen

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

Gebratenes Zanderfilet

mit Orangen-Fenchel, und Kürbispüree

pan fried pike perch fillet

with orange fennel and pumpkin puree

€17.50

Pilze in Kräuterrahmsauce

mit gebratenem Serviettenknödel (Gluten, Ei, Laktose)

mushrooms in cream sauce with herbs

and fried bread dumplings

€8.50

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

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

Nachspeisen

Dunkle Schokoladenmousse mit Kardamom und Zimt
serviert mit pochierter Williams-Christ Birne (Ei, Laktose)

dark chocolate mousse with cardamom and cinnamon
served with poached pear (egg, lactose)

€7.50

Beerengrütze
mit Vanillesauce und gerösteten Mandeln (nuts)

berry compote
with vanilla sauce and roasted almonds (nuts)

€5.50

Affogato
Vanilleeis aufgefüllt mit heißem Espresso (Ei, Laktose)

vanilla ice cream with hot espresso (egg, lactose)

€3.40