



Schloß Gehrden

Vorspeisen

*Carpaccio vom Rind / Rosmarin Champignons /
Cherrytomaten/ Pinienkerne/ Rucola/ Parmesan (1,6,7)*

€ 16,50

*Kleiner gemischter Salat
Blatt und Rohkostsalate der Saison, Dressing
(1,3,6,7,8,9,10,11)*

€ 6,20

*Cremige Burrata/ Urtomaten/Blaubeeren/
Basilikumöl/ Pinienkerne (1,6,7)*

€ 16,50

*Ceasars Salad
Römersalat/ Parmesan/ Sardelle/ Knoblauchcrôtons
(1,6,8,9)*

€ 12,90

*Vitalsalat – VEGAN-
Bunte Salate/ Beeren/ Nüsse und Kerne/
Blaubeervinaigrette/ Kirschtomaten
(1,3,6,7,8,9,10,11)*

€ 14,90

Aus dem Suppentopf

Paprika-Kokossuppe (10) - VEGAN

€ 9,90

Blumenkohlcremesuppe (6,8)

€ 9,90



Schloß Gehrden

Hauptgerichte

*Schweinefilet im Speckmantel/
Calvados/Apfel/Zuckererbsen/Selleriepüree (6,8)*
€ 24,80

*Wiener Schnitzel vom Kalb
Preiselbeeren / Pommes frites / Beilagensalat (1,8,9,11)*
€ 27,90

*Hausgemachte Wirsingroulade
Mett vom ortsansässigen Schlachter / Zwiebel-Specksauce
Kartoffelstampf (5,8,11)*
€ 21,80

*Rumpsteak Argentinisch, 220 Gramm
Pommes frites / Kräuterbutter / Beilagensalat (6,9,11)*
€ 32,80

*Gebratene Brust vom Prignitzer Maishuhn
Paprika Polenta/ Wild-Brokkoli/ Parmesanespuma
(6,10) ALLERGENE!!!!!!*
€ 21,60

*Wolfsbarschfilet
Tomatenrisotto/ Lauchzwiebeln/ Pinienkerne/
gegrillte Paprika (4,6,8)*
€ 25,90



Schloß Gehrden

Vegetarisch und Vegan

*Tomate-Mozzarella Gnocchi/ sautierte Pfifferlinge/
Salbei Butter/Lauchzwiebeln (1,6)*

€ 22,90

*Trüffelravioli – Vegan-
Pecanusspesto/sautierte Kräutersaitlinge/
Tomatenchutney (5,7)*

€ 21,90

*Basilikumrisotto/Ziegenkäse/ Walnüsse/ Wild-Brokkoli
(6,7,8)*

€ 18,90

Flammkuchen

Classic

*Speck / Lauch / Zwiebeln / Sauerrahm / Käse
(1,3,6,11)*

€ 14,20

Aus dem Meer

*Räucherlachs / rote Zwiebeln / Blattspinat / Käse
(1,3,4,6,11)*

€ 16,80



Schloß Gehrden

Für unsere KLEINEN

Fischstäbchen mit Kartoffelpüree (1,3,4,5,6,11) € 8,50

Nudeln mit Tomatensauce (1,3,6) € 7,00

*Kinderschnitzel oder Hähnchennuggets
mit Pommes frites (1,3,11) € 9,50*

Dessert

Affogato

Bourbon-Vanille-Eis / Espresso (3,6)

€ 7,50

*Flammkuchen „Apfel“/Crème Fraîche / Zimt /
Feine Apfelscheiben / Rhabarbersorbet
(1,8,9,11)*

€ 7,90

„Sommerkuss“

Marinierte Erdbeeren / Vanilleeiscreme (3,6)

€ 11,40

Crème Brûlée / Arabica Kaffee Eiscreme (1,3,6)

€ 10,40

*Marinierte Erdbeeren mit Rhabarbersorbet VEGAN
(kann Spuren von Nüssen und Sulfite enthalten)*

€ 7,90

Allergene:

1 Glutenhaltiges Getreide

2 Krebstiere

3 Eier

4 Fisch

5 Soja

6 Laktose

7 Schalenfrüchte

8 Sellerie

9 Senf

10 Sesamsamen

11 Schwefeloxid und Sulfite

12 Lupine

13 Weichtiere

14 Erdnüsse