



Schloß Gehrden

Hier direkt mit ihrem
Smartphone
und der Luca-App-einchecken!

Hotel Schloß Gehrden



Gemeinsam erleben.

Vorspeisen

Gebratene Jakobsmuscheln € 13,50
auf Gemüsestreifen, Hummer-Buttersauce ^{2, 8, 13}

Birne mit Gorgonzola überbacken € 7,80
gebratener Chicorée und Radicchio

Salate

Winterlicher Salatteller mit gerösteten Nüssen € 5,00
Blatt- und Rohkostsalate der Saison mit Hausdressing ^{8, 9}

Großer Salatteller mit Hähnchenbruststreifen € 13,50
Blatt- und Rohkostsalate der Saison mit Hausdressing ^{8, 9}

Suppen

Hummercremesuppe € 7,00
mit Mascarpone und Wermut verfeinert

Kräftige Gänsebrühe € 6,50
mit Einlage

Hauptgerichte

Gänsebrust und Keule € 18,50
mit Lebkuchen Sauce, Apfelrotkohl und Kartoffelknödeln ^{1, 8}

Wildgulasch € 15,50
mit gebratenen Pilzen und Spätzle ^{1, 3, 8}

Hirschrücken Medaillons € 17,50
mit Lebkuchensauce, Rosenkohl und Kartoffelkroketten ^{1, 8}

Steinbutt Filet € 24,50
mit Rote Bete-Kartoffelpüree und Wirsing in Rahm ^{1, 4, 6}



Schloß Gehrden

Hier direkt mit ihrem
Smartphone
und der Luca-App-einchecken!

Hotel Schloß Gehrden



Gemeinsam erleben.

Grünkohl € 15,50
mit frischer und geräucherter Kohlwurst, Salzkartoffeln ^{8,9}

Schnitzel Wiener Art € 16,50
mit geschmorten Zwiebeln und Champignons, Pommes Frites ^{1,3}

Rumpsteak (180g) € 27,00
mit Kürbis-Chutney, Pommes Frites und Salatteller

Kartoffel-Steinpilzgulasch mit gebratenen Pilzen € 14,50
(vegan)

Desserts

Schokoladen Soufflé € 8,00
mit Cranberry-Kirschkompott und Feigensorbet ^{1,3,6}

Warme Apfeltarte € 7,50
mit Vanillesauce und Birnensorbet ^{1,3,6}

Affogato € 4,00
Vanilleeis mit heißem Espresso aufgefüllt ⁶

Allergene:

1	Glutenhaltiges Getreide	8	Sellerie
2	Krebstiere	9	Senf
3	Eier	10	10 Sesamsamen
4	Fisch	11	11 Schwefeldioxid und Sulfite
5	Soja	12	12 Lupine
6	Laktose	13	13 Weichtiere
7	Schalenfrüchte	14	14 Erdnüsse