



Schloß Gehrden

Suppen und Eintopf

Essenz von der Maispoularde/ Steinpilztortelli

Vegetar. Option – Gemüse-Essenz (3,8)

€ 7,50

Blumenkohlcremesuppe/Nussbutter/Kräuterschaum

(6,1)

€ 7,50

Pichelsteiner Gabeleintopf/ Mettwurst/ Rindfleisch (8)

€ 10,20

Vorspeisen

Beilagensalat (11)

€ 5,20

Baby Leaf Salad/ Geräucherte Entenbrust

Balsamico (11)

€ 9,90

Roastbeef "Rosa"/ Waldorfsalat/Brotchips (8,3)

€ 10,80



Schloß Gehrden

Vorspeisen

Feines Ragout von Kalb und Huhn

Blätterteigpastete (3,6,8)

€ 9,20

Feldsalat mit warmem Kartoffel-Speck-Dressing und
Croûtons (1,8,9,11)

€ 9,40

Hauptgerichte

Schweinefilet/Kräutersaitlinge/Rahm

Kroketten/Saisonales Gemüse (1,3,6,8,9)

€ 23,50

Maispoularde/Portweinjus/Ratatouille

Erbsenreis (1,7,8,9)

€ 22,90

Rinderroulade/Senfsauce/Rotkohl/Klöße (1,8,11)

€ 18,00



Schloß Gehrden

Hauptgerichte

Rumpsteak/Kräuterbutter/ /Pommes Frites/Salat
(1,9,11)

€ 28,00

Gebratenes Zanderfilet/
Limettensauce/Wirsinggemüse
tournierte Kartoffeln (1,4,11)

€ 23,60

Roastbeef/kalt
aufgeschnitten/Remoulade/Bratkartoffeln (3,11)

€ 22,00

Kaninchenrücken gebraten/
Rosenkohl/Nussbutter/Kartoffelnocken (1,3,5,8)

€ 24,00

„Wiener Schnitzel“ vom Kalb/Zitrone/Pommes
frites/Blattsalat (1,8,11)

€ 29,00



Schloß Gehrden

Vegetarisch

Steinpilz-Tortellini in Salbeibutter sautiert

Grana Padano und Babyleafsalat

(1,3,6,9)

12 Stück = € 19,50

7 Stück = € 7,50

Spinatknödel in Butter mit Pilzrahmsauce (1,3,6,8)

€ 12,90

Dessert

Spekulatius Creme brulée / Walnusseis/ Krokant

(1,3,6,7)

€ 8,50

Schokoladen Soufflé Törtchen/Walnuss

Eiscreme/Crumble (1,3,6,7,11)

€ 9,40

Affogato- Bourbon-Vanilleeis/Espresso (3,6)

€ 7,50

Allergene:

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



Schloß Gehrden