

RESTAURANT KAVALIERSBAU

Liebe Gäste,

im Restaurant Kavaliersbau erwartet Sie ein entspanntes Ambiente. Küchenchef Michael Liebetruth kreiert eine abwechslungsreiche und frische Küche in lockerer Atmosphäre. Regionale und saisonale Produkte bilden die Basis der kreativen und authentischen Küche.

Eine große Auswahl hochwertiger Weine.

Ein monumentaler Kamin, wie man ihn einst in Schlossküchen vorfand. Dazu ruhige helle Farben, reizvoll ergänzt durch Akzente von Kupfer und Eisen.

Sollten Sie eine allergene Speisekarte benötigen, sprechen Sie uns gerne an.

Wir wünschen Ihnen angenehme Stunden in unserem Restaurant Kavaliersbau und einen schönen Aufenthalt auf Schloss Kranichstein.

Michael Liebetruth
Küchenchef

Szilard Wilhelm
Restaurantleitung

Zu Beginn | starters

Sommersalat

Früchte | gepickelte Pfifferlinge (vegan)
summer salad | fruits | pickled chanterelles (vegan)

€ 14

Pfifferlingscrèmesuppe | Kräuteröl

chanterelles cream soup | herbal oil

€ 15

Gazpacho | gegrillte Melone (vegan)

gazpacho | grilled melon (vegan)

€ 16

Hirschcarpaccio | Wiesenkräuter-Parmesanspäne

venison-carpaccio | meadow-herbs-parmesan

€ 24

Ceviche vom Loup de Mer | eingelegte Gurke | Salz-Zitrone

ceviche of wolffish | pickled cucumber | salt-lemon

€ 21

Zwischengang | intermediate course

Tagliolini | Sommertrüffel (vegan)

tagliolini | summertruffles (vegan)

Zwischengang
intermediate course

€ 19

Hauptgang
main course

€ 25

Jakobsmuschel | gebrannte Blumenkohl-Limettencrème | Rucola

scallop | roasted-cauliflower-lime-cream | rocket salad

€ 24

Pfifferling Tarte Tatin | Thymian Espuma (vegan)

chanterelles tarte tatin | thyme espuma (vegan)

€ 19

Hauptsache | main courses

Kalbsrückensteak
Morchelrahm | Frankfurter-Kräuter-Krapfen
veal saddle steak
morel-cream | Frankfurt herb fritters
€ 37

Rosa Rehrücken
Kirschjus | wilder Brokkoli | Tomatenpolenta
pink rack of lamb
cherry-jus | wild broccoli | tomatopolenta
€ 46

Iberico Schweinebacken
Zucchini Rösti | Möhren
Iberico pork cheeks
zucchini "rösti" | carrots
€ 35

Dorade Royale
Artischocken-Bohnen | Hummer-Focaccia
sea bream royale
artichoke-beans | lobster focaccia
€ 33

Sous vide Stubenkükenbrust
Basilikum | bunte-Tomaten | Kartoffel-Zitronen-Stampf
sous vide poussin breast
basil | colorful tomato | potato-lemon-mash
€ 36

Fregola Sarda
Oliven | konfierte Kirschtomate – Chicoree (vegan)
fregola sarda
olives | confit cherry tomato | chicory (vegan)
€ 27

Dessert | dessert

Bayrisch Crème Blumentopf | Kirsche
Bavarian cream flower pot | cherry

€ 14

Crème Brûlée Tartelette | Holunder-Sorbet
crème brûlée tartelette | elderberry-sorbet

€ 14

Beeren-mille-feuille
mille-feuille | berries

€ 14

Tagessorbet
sorbet of the day

€ 5

Apéritif

Italicus Spritz
(Bergamottenlikör, Prosecco, Maracujasaft)

€ 10,50

Digestif

Anabull
Vodka, Ananassaft, Red Bull

€ 11,50